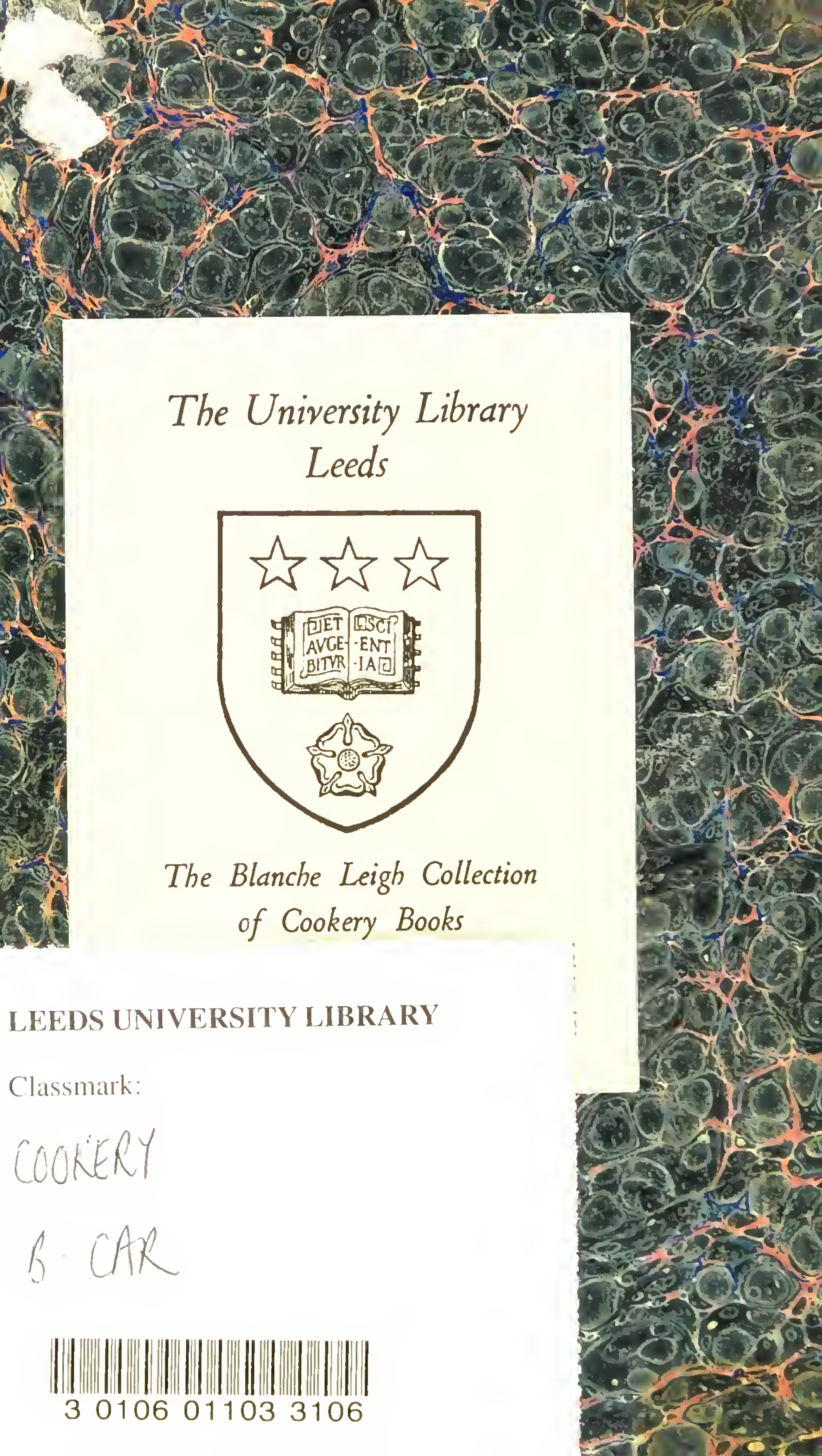
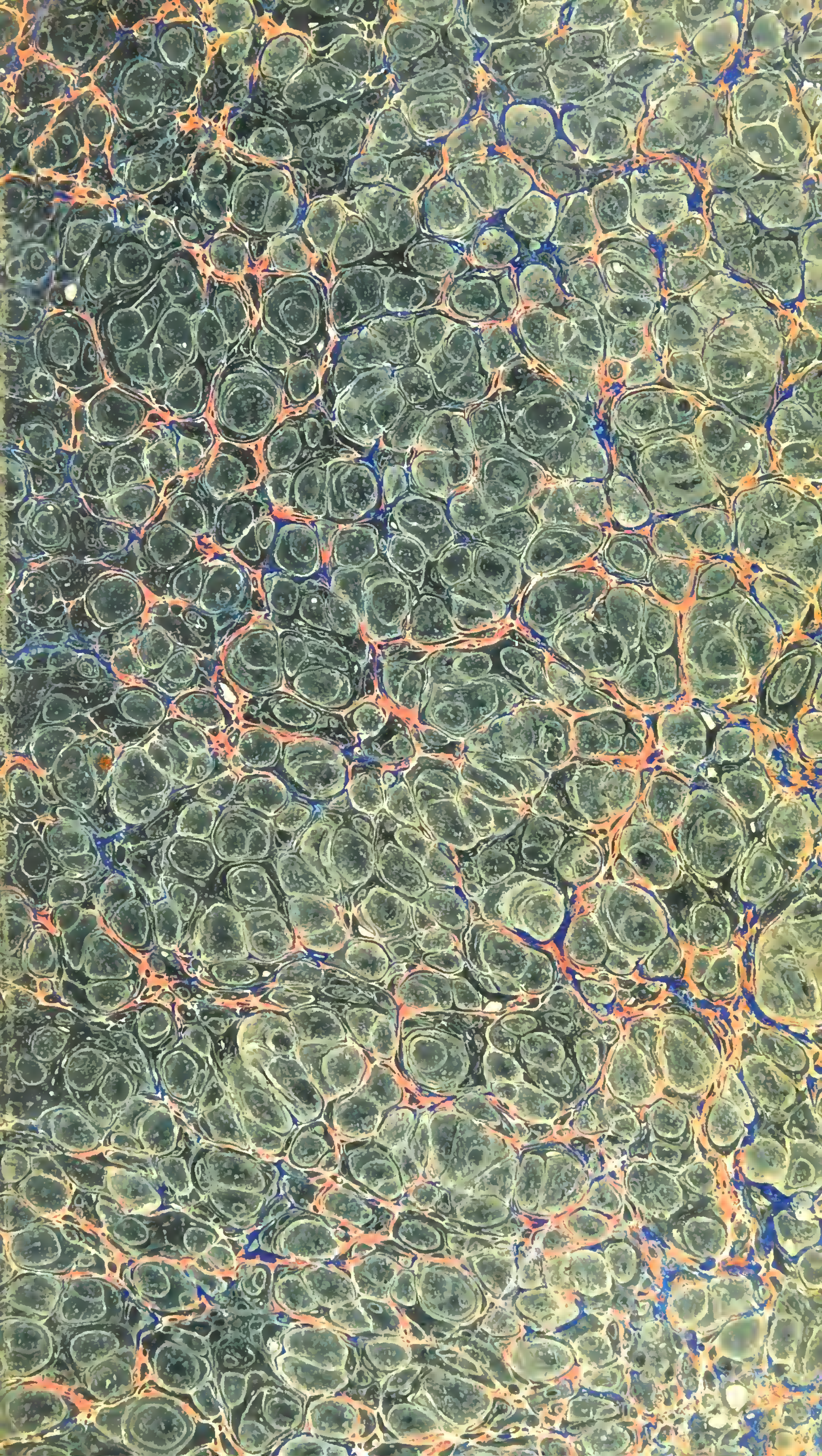



ET AVGE BITVR SCI ENT IA



OKERY,

TRAITÉ

DES ENTRÉES CHAUDES, DES ROTS,

DES ENTREMETS DE LÉGUMES, SUCRÉS ET AUTRES.

IV.

Collection d'Antonin Carême.

LE PATISSIER ROYAL PARISIEN (de Carême), 3e édition de 1842. 2 vol. in-8°, ornés de 40 planches gravées au burin. Prix : 16 fr.

LE PATISSIER PITTORESQUE, du même, 1 vol. grand in-8°, orné de 128 planches dessinées par Carême, et gravées au trait par Hibon; 4e édition. Prix : 10 fr. 50 c.

LE CUISINIER PARISIEN, d'Antonin Carême, ou Traité des entrées froides, des socles et de l'entremets de sucre; 1 fort vol in-8°, orné de 25 planches dessinées par Carême, et gravées au trait par MM. Normand fils, Hibon et Thierry. 3e édition. Prix : 9 fr.

L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE, première partie. 2 vol. in-8°, ornés de 12 planches. Prix : 16 fr.
— Deuxième partie. 1 vol. in-8°, orné de 12 pl. Prix : 10 fr. 50 c.

LE MAITRE-D'HOTEL FRANÇAIS, nouvelle édition (1842). 2 vol. in-8°, ornés de grandes planches. Prix : 16 fr.

LE CONSERVATEUR, 1 fort vol. in-8°, avec 5 planches, contenant le **LIVRE DE TOUS LES MÉNAGES**, par feu APPERT. 5e édition, revue et augmentée par M. APPERT-PRIEUR, son successeur, et par M. GANNAL. — **LES ANCIENS PROCÉDÉS DE CONSERVATION DES FRUITS, DES LÉGUMES ET DES VIANDES**, conservation des fruits dans les fruitiers, des légumes dans les serres; — conservation par la dessiccation; conservation par le sucre : confitures, fruits confits, pâtes, conserves, candis, gelées, marmelades, compotes, fruits à l'eau-de-vie, liqueurs, sirops, parfums; par F., ancien secrétaire de CARÊME. — Conservation des viandes par le vinaigre, par le sel et le vinaigre, par le sel, par le sel et la fumée, par un nouveau procédé dû à M. GANNAL. — **DES CHAMPIGNONS COMESTIBLES**, *Recettes* tirées du *Traité des champignons*, de M. J. ROQUES; classification des grands vins de Bourgogne, rédigée sur des notes communiquées par MM. BOUCHARD père et fils, de Beaune. — **DE LA MANIÈRE DE SOIGNER ET DE SERVIR LES VINS**, par M. JOUBERT, représentant, à Paris, des maisons Barton et Guétier, de Bordeaux; — Ruinard père et fils, de Reims; — Ch. Marey, de Nuits; — Deinhard et Jordan, de Coblentz; suivi d'une *Nomenclature générale des vins*, par M. LOUIS LECLERC. — **TRAITÉ DE L'OFFICE**, 1 vol. in-8°.

Tous les ouvrages de Carême se vendent séparément et sans augmentation de prix (il en a composé et dessiné toutes les planches).

Les deux parties de l'*Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* contiennent plus de 250 potages gras; — plus de 250 potages maigres et poissons; — plus de 150 sauces maigres; — plus de 150 ragoûts gras et maigres; — plus de 50 garnitures; — plus de 500 purées; — plus de 25 essences; — plus de 500 grosses pièces de poisson, et un nombre considérable de grosses pièces de boucherie, de volaille, de gibier, et autres de porc frais, etc.

On ne reconnaîtra pour authentiques que les exemplaires qui porteront le contre-seing de l'éditeur. 1843.



D'après Grenier

Le cordon bleu d'une bonne petite maison

L'ART
DE
LA CUISINE FRANÇAISE
AU XIXe SIÈCLE,

TRAITÉ

DES ENTRÉES CHAUDES,

DES ROTS EN GRAS ET EN MAIGRE,

DES ENTREMETS DE LÉGUMES, ENTREMETS SUCRÉS ET AUTRES,

OU

6e, 7e ET DERNIÈRE PARTIE DE L'OUVRAGE DE CARÊME;

PAR PLUMEREY,

Élève de la maison du prince de Talleyrand, ancien chef des cuisines de madame la princesse de Poniatowski, chef actuel des cuisines de Son Excellence le comte de Pahlen, ambassadeur de Russie à Paris.

—

IV.

PARIS.

AU DÉPOT, RUE THÉRÈSE, 11.

DENTU, libraire, Palais-Royal, galerie d'Orléans.
TRESSE, libraire, 3, galerie de Chartres.
J. RENOUARD et Cie, libraires, 6, rue de Tournon.
MANSUT, libraire, 30, place St-André-des-Arts.
MAISON, libraire, 29, quai des Augustins.
AMYOT, libraire, rue de la Paix.

ROUEN, café de France (M. Mériotte), place des Carmes; et DULAU, libr. à Londres.

On trouve des exemplaires reliés à toutes les librairies indiquées; rue Thérèse, 11, et chez Percepied, *libr., passage Choiseul, à Paris.*

—

1843.

IMPRIMÉ PAR BÉTHUNE ET PLON, A PARIS.





PRÉFACE

DE L'ÉDITEUR.

L'ouvrage capital de l'illustre Carême, *l'Art de la Cuisine française au XIXe siècle*, n'était pas achevé, lorsqu'il cédait aux fatigues d'une carrière de quarante années à travers la misère, les veilles, tous les obstacles que l'on rencontre avant de s'élever au premier rang. — Il avait à la fin conquis l'aisance par le travail, la renommée par des créations charmantes et par une pratique infatigable. — Carême si actif, et dont l'esprit a suivi tant de directions, s'est enfin

épuisé à l'œuvre; il n'a pu s'en rendre complétement maître, et a succombé vers cinquante ans. « Tu n'iras pas plus loin! » est le défi que le sort a jeté à son courage. Aussi, ce n'a pas été sans une vive peine qu'il a laissé inachevé un de ses meilleurs traités, *l'Art de la Cuisine au XIXe siècle.* — Cet ouvrage était indispensable à sa profession. Ce qu'il n'a pu tracer a été composé, d'après ses principes, par un émule des plus éminents, M. Plumerey, son contemporain, son ami.—Cette partie de l'ouvrage est le *Traité des entrées chaudes*, *des entremets de légumes, des rôts en gras et en maigre, des entremets sucrés*, *etc.* Tout ce livre est déduit de la belle cuisine de Carême, celle des maîtres de notre temps qu'il a élevée à tant d'élégance. — Les principes sont semblables, modérés et vifs; toute la supériorité du travail de Paris s'y révèle à chaque page.

J'ai pensé tout de suite à M. Plumerey pour donner un successeur à Carême dans la difficile tâche d'achever son *Art de la Cuisine au XIXe siècle*. Ce praticien m'était désigné par tous ses confrères et par la haute estime de Carême; il a bien voulu accepter mes offres, malgré ses nombreuses occupations, et j'en remercie vivement sa bienveillante amitié. J'ajouterai

qu'il a justifié ici l'idée que nous avions de ses rares talents et de toute sa capacité spéciale.

Un bon traité des entrées habituelles, entremets divers, rôts en gras et en maigre nous manquait;— les mets excellents n'étaient pas décrits pour les petites bourses, et nous n'avions pour la cuisine usuelle que d'insupportables compilations. Cette lacune ne sera plus regrettée, puisque le goût le plus sûr, la connaissance parfaite de tout ce qui se fait aujourd'hui, une intelligence facile et variée se font remarquer dans cette belle suite de recettes, le *principal* du service actuel.—Elles offrent son cachet le plus pur et le plus brillant.

Toutes les classes aisées de notre France voudront consulter ces simples et exquises recettes; elles feront la joie des familles, les délices des sensuels, des vieillards et même des convalescents. L'hygiène, le bon ordre domestique n'y sont jamais oubliés. Ce livre était sans cesse demandé depuis la mort de Carême; il est la dernière partie de *l'Art de la Cuisine*, et comprend les sixième, septième et dernières divisions: ces deux parties sont riches et variées; elles se lient sans cesse aux précédentes. M. Plumerey a fortifié ce rapport dans l'intérêt des

jeunes praticiens et des maîtresses de maison; l'ensemble de l'ouvrage les met au courant de toutes les ressources de l'art culinaire. Ce traité est au plus haut degré de la cuisine méditée, et un hommage à la mémoire de Carême, avec lequel M. Plumerey a été lié pendant près de trente ans.

C'est une intéressante profession que celle où des hommes sérieux et si intelligents se développent ainsi l'un par l'autre, s'occupant plus de leur profession que de leur réputation.

Depuis long-temps M. Plumerey est au premier rang : il est sorti de la maison de M. le prince de Talleyrand ; pendant vingt ans il a servi madame la princesse Poniatowski et il est aujourd'hui chef des cuisines de M. le comte de Pahlen, ambassadeur de Russie à Paris. Cette haute position avait laissé dans ses mains les matériaux d'un excellent traité; c'est ce livre qu'il offre aujourd'hui à ses jeunes confrères, auxquels un diminutif sincère de la haute cuisine moderne est indispensable.

Toutefois, M. Plumerey sait parfaitement que ce

ne sont pas les jeunes talents qui manquent ; mais des maisons sur l'ancien pied, généreuses et riches.

Certaine somptuosité qui a fait les délices de Paris s'éclipse tous les jours depuis les progrès de l'industrie et la division plus étendue des fortunes. Personne n'est plus colossalement riche, du moins ces riches-là sont clair-semés. C'est pour cela qu'il était si utile d'approprier à des situations plus modestes une partie de cet élégant confort dont Carême a tracé la règle. Paris a perdu beaucoup de sa grande table, mais il n'a pas renoncé à sa délicatesse, à sa supériorité gastronomique, et il y tient comme à sa charmante civilisation privée.

M. Plumerey a voulu surtout ceci dans son traité, — c'est que la vie alimentaire que Carême a décrite, cette vie des princes et des maisons très-opulentes, pût devenir journellement celle de nos intérieurs, et se réaliser, en définitive, avec plus de goût que de dépenses.

Cet ouvrage, qui comprend quelques parties

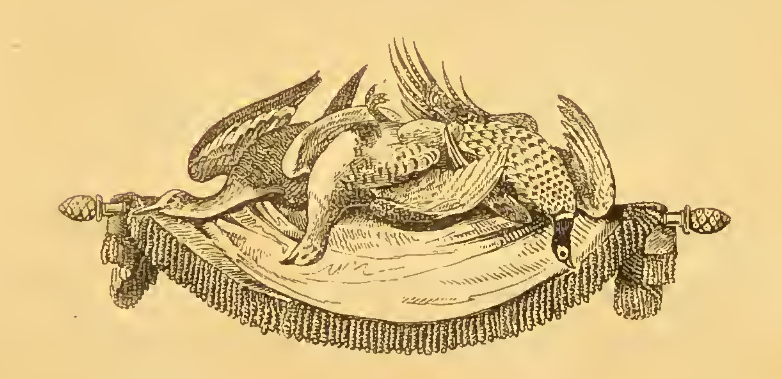
que Carême ni aucun praticien habile n'avaient traitées jusqu'ici, n'a pas été facile à exécuter. Il a fallu en examiner long-temps tous les éléments; il a fallu, lorsque le sujet était nouveau, le traiter suivant les principes d'une sage mesure, d'une élégance réfléchie et distinguée. M. Plumerey a lu tout ce qui a été écrit sur ce sujet; il a consulté ses confrères les plus réputés, et a continué ainsi, avec une constante lucidité, les recettes de la belle cuisine de Carême, toujours en diminuant la quantité.

Ce livre sera celui des connaisseurs, car on a voulu avant tout, en acceptant telle ou telle expérience vérifiée, satisfaire à la fois l'hygiène et le goût. — Toutes les recettes inédites ont subi des épreuves suffisantes. L'auteur en a rajeuni de vieilles qui étaient excellentes, et il a bien fait. En toute partie il a voulu être sage et délicat, et je pense qu'il a réussi. L'excellence de cette chimie élémentaire c'est de rendre les mets plus sains et plus simples. Ce bon traité va devenir le manuel de toutes les maîtresses de maison ; elles seront charmées d'être conseillées par un praticien célèbre, dont l'avis plein de tact, la parole claire seront compris de tout le monde et sur-le-champ.

A l'étranger ce traité des entrées chaudes sera le code de la gastronomie française. C'est une rédaction judicieuse et savante qui complète les travaux de Carême et donne un nouveau prix à sa collection.

F. F—T.

Paris, le 20 août 1843.



TRAITÉ

DES ENTRÉES CHAUDES, DES ROTS,

DES ENTREMETS DE LÉGUMES ET AUTRES,

EN GRAS ET EN MAIGRE, ETC.,

faisant suite à la cinquième partie de

L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIXe SIÈCLE.

OBSERVATION PRÉLIMINAIRE.

Depuis qu'une nouvelle révolution s'est opérée dans le service de nos tables, nous avons remplacé, pour dix-huit à vingt couverts, les six entrées et les deux relevés, par quatre entrées, deux bouts, deux flancs; nous avons donc été obligé de composer de nouvelles grosses pièces, que nous avons appelées moyennes, et prises dans la viande de boucherie, dans les poulardes, les chapons, les dindonneaux et les faisans : moyennes grosses pièces qui nous servent tour à tour de flancs dans quatre entrées, de contreflancs dans huit, seize, vingt-quatre, trente-deux entrées, etc. Nous ne donnerons donc dans ce traité

cessaire de pommes de terre crues pour votre garniture; faites-les frire dans du beurre clarifié; faites griller vos beefsteaks sur un feu modéré, mais soutenu; lorsque, après les avoir retournés, ils seront fermes sous le doigt, dressez-les en couronne; mettez au milieu une maître-d'hôtel (1), entourez-les de pommes de terre; dressez et servez.

BEEFSTEAKS AU BEURRE D'ANCHOIS.

Les beefsteaks au beurre d'anchois se préparent de même que ci-dessus, à l'exception de la maître-d'hôtel que vous remplacez par un beurre d'anchois (2). On peut remplacer si l'on veut le beurre d'anchois par une sauce tomate.

BEEFSTEAKS A L'ALLEMANDE.

Après avoir préparé vos beefsteaks comme dans le premier article, vous les masquez à cru d'une d'Uxelle bien réduite; panez-les légèrement sur la sauce une première fois; puis, après avoir battu une omelette, vous les trempez pour les paner une seconde fois, en appuyant fortement la lame de votre couteau de chaque côté; ayez dans un plat à sauter du beurre clarifié, et faites-les frire d'une belle couleur; dressez-les, et saucez d'une tomate ou d'une poivrade.

---

(1) Voyez la deuxième livraison, p. 128.
(2) Ibidem, p. 130.

BEEFSTEAKS AU BEURRE DE RAIFORT.

Après avoir préparé et fait griller des beefsteaks comme des beefsteaks à l'anglaise, vous remplacez la maître-d'hôtel par un beurre de raifort que vous faites ainsi : après avoir ratissé l'épiderme d'une belle racine de raifort, vous la râpez jusqu'à la partie filandreuse ; pilez cette râpure avec une demi-livre de beurre fin, sel, poivre et demi-jus de citron.

FILET DE BŒUF SAUTÉ DEMI-GLACE.

Après avoir coupé votre filet en tranches moins épaisses que les beefsteaks, vous les marquez dans un plat à sauter avec du beurre clarifié, et les mettez sur un fourneau assez vif pour qu'ils cuisent sans bouillir; lorsqu'en posant le doigt dessus vous les sentirez fermes, égouttez le beurre; mettez deux cuillerées d'espagnole travaillée, laissez légèrement mijoter quelques minutes; dressez, et garnissez le puits de truffes, de champignons, de ragoût financière, ou d'une chipolata.

FILET DE BŒUF SAUTÉ A L'INDIENNE.

Après avoir préparé vos filets comme dans le précédent article, vous les finissez avec la sauce Kari ; puis vous lavez une demi-livre de riz de Caroline, que vous mouillez d'une petite cuillerée à pot de bon consommé, une légère pincée de safran en poudre, une idée de poivre de Cayenne ; aussitôt qu'il sera en ébullition, mettez-le sur la paillasse, feu dessus

et dessous; au bout de vingt minutes, il doit être très-allongé, cuit et moelleux; garnissez le milieu de vos filets avec ce riz.

FILET DE BOEUF SAUTÉ AU MACARONI.

Après avoir préparé vos filets comme ci-dessus, vous les finirez avec une demi-glace légère; puis vous mettrez au milieu du petit macaroni (préparé suivant la règle) dans lequel vous aurez incorporé deux cuillerées à dégraisser de jambon et de truffes cuits et coupés en dé que vous aurez fait mijoter dans un peu de beurre fin et un demi-verre de vin de Madère.

ROSSPRAAL DE FILET DE BOEUF.

Après avoir préparé un filet de bœuf suivant la règle, vous le divisez en trois parties; puis sur chacune de ces parties vous levez cinq morceaux un peu plus épais qu'une barde ordinaire; que chacun de ces morceaux ait quatre pouces de long sur deux de large; puis vous coupez huit oignons blancs en filets; passez-les au beurre d'une belle couleur, égouttez-les; faites réduire deux cuillerées à pot de velouté très-serré; jetez-y vos oignons, et faites leur faire un bouillon; laissez refroidir, et garnissez vos bandelettes de filets que vous roulerez en forme de bondons; marquez-les dans un plat à glacer, mouillez-les d'une mirepoix au vin de Madère, feu dessus et dessous, trois quarts d'heure de cuisson; égouttez-les, dressez, passez leur fond, dégraissez et fai-

tes réduire en y ajoutant une cuillerée à pot d'espagnole financière pour saucer vos rosspraal.

ESCALOPES DE FILET DE BŒUF AUX TRUFFES.

Après avoir préparé un filet de bœuf comme dans les articles précédents, vous le divisez en deux dans sa longueur, et le coupez en escalopes de la grandeur d'une pièce de cinq francs; placez ces escalopes dans un plat à sauter fortement beurré; escalopez dessus une demi-douzaine de truffes de la même largeur, couvrez de beurre fondu; au moment de servir, sautez sur un feu modéré, égouttez-le beurre, et finissez avec une sauce madère réduite.

ESCALOPES DE FILET DE BŒUF A LA CHICORÉE.

Après avoir préparé et sauté vos escalopes comme ci-dessus et égoutté le beurre, vous y incorporez de la chicorée réduite à l'espagnole; dressez en dôme; allégissez légèrement votre chicorée pour masquer sans faire pâte, et garnissez de croûtons de pain tournés en boules et passés au beurre.

ESCALOPES DE FILET DE BŒUF A LA PROVENÇALE.

Après avoir sauté vos escalopes comme ci-dessus, vous les finissez avec deux cuillerées de sauce tomate, et les entourez d'une douzaine de tomates farcies, comme il est indiqué à l'article Tomates (entremets).

Observation.

Voulant donner, comme notre illustre prédécesseur, le moyen de faire bien avec économie, nous ajouterons que pour ces trois entrées et celles qui suivront on pourrait employer du filet de bœuf de desserte, en ayant soin qu'il chauffât sans bouillir, point essentiel pour qu'il ne devienne pas dur.

ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF A LA CLERMONT.

Prenez huit gros oignons blancs que vous partagez en deux; retranchez-en la tête et la queue, et coupez-les en filets; passez-les d'un beau jaune dans une demi-livre de beurre fin; égouttez-les, mouillez-les de consommé juste pour qu'ils baignent; mettez-les sur un feu doux pour qu'en cuisant ils tombent à glace aussitôt; mouillez d'une cuillerée d'espagnole à demi réduite; coupez vos tranches de filet cuit de quatre lignes d'épaisseur; dressez-les en couronne dans une casserole d'argent; couvrez avec votre clermont, et par-dessus quelques légères bardes de lard; faites mijoter pendant une demi-heure; dégraissez, ôtez les bardes, et masquez d'une légère poivrade, à laquelle vous aurez ajouté une pincée de persil blanchi et haché.

Observation.

Dans cette recette on n'a pas à craindre que [illegible]e-let de bœuf durcisse, puisqu'en mijotant il est pé-

nétré par la clermont; mais il est bien entendu qu'il ne doit que mijoter. On peut remplacer la clermont, mais seulement au moment de servir, par de la chicorée, de la purée de pommes de terre, des petites carottes glacées, un émincé de champignons mousserons.

VEAU.

Sommaire.

Noix de veau à la Monglas; idem en macédoine; idem à la chicorée; idem à la purée de céleri; idem à la Toulouse; idem aux pointes d'asperges; idem à la provençale; idem en caisse; idem à la d'Orléans. — Grenadins à la nivernaise; idem à la chicorée; idem en macédoine. — Côtelettes de veau au naturel; idem panées, idem en demi-glace; idem en papillotes; idem à la Dreux; idem à la milanaise; idem à la Singara; idem à la ravigote; idem à la Morland; idem piquées-glacées; idem à la chicorée; idem à la purée d'oseille; idem à la purée de céleri; idem en macédoine; idem à la dauphine; idem à la Custine; idem à la Chandernagor. — Blanquette de filets mignons à la Béchamel; idem à l'allemande; idem aux truffes; idem aux concombres; idem en paupiettes à la Noailles. — Tendrons de veau à la nivernaise; idem à l'allemande; idem à la Villeroi; idem aux pointes d'asperges. — Noisettes de veau à la Bénévent; idem à la duchesse; idem à la chicorée; idem aux pointes d'asperges; idem en macédoine.

NOIX DE VEAU A LA MONGLAS.

Après avoir paré une noix de veau selon la règle, et l'avoir piquée, vous l'ouvrez par le milieu, en ayant soin de laisser deux pouces de distance; si votre noix de veau est pour être servie sur un plat rond ou ovale, vous prenez un coupe-pâte de la forme voulue, qui puisse faire un puits de la profondeur

de votre noix de veau ; après avoir écarté les chairs, vous l'introduisez dans le milieu, et la marquez dans une casserole avec vos débris de veau, deux carottes, trois oignons, bouquet de persil garni de thym, laurier; trois heúres avant de servir mouillez avec de la mirepoix jusqu'à la piquerie ; couvrez d'un rond de papier huilé; faites partir; aussitôt en ébullition, mettez sur la paillasse avec du feu dessus et dessous, et tous les quarts d'heure ayez soin de l'arroser; arrivée à sa cuisson, si vous pouvez disposer d'un four, glacez-la, ou, si vous ne le pouvez pas, glacez-la dans la casserole en augmentant le feu du couvercle; ayez de la glace réduite à l'épaisseur d'un sirop, et imprégnez-en les lardons avec le pinceau, mais légèrement chaque fois, jusqu'à ce que vos lardons aient pris une couleur d'un beau rouge; égouttez-la; dressez dans votre plat; ayez une monglas composée de blancs de volaille coupés en petits filets, champignons, truffes ; ajoutez-y de la béchamel grasse; garnissez-en le puits de votre noix de veau; masquez la monglas de béchamel, et saucez la noix d'une demi-glace.

Observation.

Mes confrères pourront à leur choix remplacer la monglas par une macédoine, de la chicorée, une purée de céleri, de la toulouse, des pointes d'asperges.

NOIX DE VEAU A LA PROVENÇALE,

Après avoir préparé une noix de veau comme précédemment, vous la cloutez de langue à l'écarlate; puis vous formez le puits, et la couvrez de lard; passez une douzaine d'oignons blancs émincés, dans deux verres d'excellente huile; aussitôt qu'ils auront pris une légère teinte jaune, mouillez-les de deux cuillerées de consommé, un verre de vin de Sauterne, un bouquet garni; placez dans cet appareil votre noix de veau, et donnez-lui deux heures et demie de cuisson; égouttez; passez, après les avoir dégraissés, vos oignons en purée à l'étamine; donnez-leur une légère réduction pour qu'ils atteignent le point de l'espagnole liée; ajoutez-y une légère pincée de poivre de Cayenne; versez sous votre noix de veau et mettez dans le puits une garniture d'oronges ainsi préparées : prenez une vingtaine d'oronges fraîches, lavez-les à plusieurs eaux; ensuite enlevez-en légèrement l'épiderme; coupez-les en gros dés; sautez avec une cuillerée d'huile un jus de citron, fines herbes hachées, poivre, sel, deux cuillerées de votre purée d'oignons que vous avez conservée; ajoutez-y gros comme une noix de beurre fin à l'ail; versez dans le puits de la noix; glacez et servez.

NOIX DE VEAU EN CAISSE.

Après avoir préparé une noix de veau, vous la lardez de maigre de jambon; puis vous passez au

beurre une poignée de persil haché fin, trois échalotes aussi hachées et blanchies, une demi-gousse d'ail, un maniveau de champignons, également hachés; au bout de cinq minutes, passez-y la noix de veau, mouillez avec un verre de vin de Madère, et donnez une heure de cuisson; après ce temps, mettez refroidir la noix sur un plat avec ses fines herbes; deux heures avant de servir, ayez quatre feuilles d'un papier fort et bien beurré, enveloppez carrément votre noix de veau dans une première feuille, retournez-la pour la poser sur une seconde, ainsi de suite, jusqu'à la quatrième, en ayant soin de rentrer chaque fois les angles de votre caisse; ficelez, et posez-la sur un plafond, et mettez au four pendant une heure et demie; au moment de servir, ôtez la ficelle; ouvrez avec votre couteau un trou de deux pouces carré, sans enlever le papier, et saucez l'intérieur d'une sauce demi-réduite au madère.

NOIX DE VEAU A LA D'ORLÉANS.

Prenez votre noix de veau comme il est énoncé précédemment, cloutez-la de truffes; formez le puits; passez au beurre une mirepoix composée : carottes, oignons émineés, persil, deux échalotes, un peu de thym, laurier, parures de truffes; mouillez d'un verre de vin de Madère; laissez refroidir; deux heures moins un quart avant de servir; passez un attelet mince dans votre noix au-dessous du moule; ayez deux feuilles d'un fort papier beurré;

entourez votre noix de veau de légères bardes de lard; mettez une moitié de votre mirepoix sur les feuilles de papier; posez dessus votre noix de veau, le reste de la mirepoix par-dessus; emballez soigneusement, couchez sur broche; ayez soin de souvent arroser; dix minutes avant de servir, retirez de la broche sur un plafond; déballez; mettez votre noix de veau à l'étuve; passez ce qui garnissait votre noix à l'étamine avec pression; faites réduire ce fond avec deux cuillerées d'excellente espagnole; puis vous préparerez un ragoût de truffes et de champignons émincés pour garnir le puits de votre noix; saucez de votre espagnole réduite avec le fond.

Observation.

Mes confrères pourront, dans un dîner où il n'y aurait pas de contre-flancs, enjoliver ces entrées avec les attelets décrits dans la cinquième partie.

GRENADINS PIQUÉS A LA NIVERNAISE.

Vous parez une noix de veau; puis vous coupez sur son épaisseur (en commençant par le gros de la noix) de douze à quatorze morceaux une fois plus fort qu'un filet de poulet; aplatissez-les légèrement, et parez-les en leur donnant une forme ovale; piquez ces filets d'une seconde, un rang de plus que la moitié; garnissez un plat à glacer de vos parures de veau et de débris de lard, un bouquet garni, carottes, oignons émincés; une heure et de-

mie avant de servir, mouillez jusqu'à la piquerie avec du consommé; couvrez d'un papier huilé; faites partir; placez sur la paillasse, et arrosez avec le fond toutes les dix minutes; un quart d'heure avant de servir; enlevez le papier, glacez d'une glace légère, et couvrez de feu votre couvercle; si vous ne pouvez mettre vos grenadins au four lorsqu'ils seront d'une belle couleur, dressez-les en couronne sur le plat, et garnissez le puits de nivernaise, de chicorée, de purée d'oseille ou d'une macédoine; vous passez le fond dégraissé et réduit avec deux cuillerées de demi-glace pour saucer les grenadins sans les masquer.

CÔTELETTES DE VEAU AU NATUREL.

Prenez deux carrés de veau bien blanc, dont les collets seront retirés, coupez la chaîne et le haut de la banderole, et taillez douze belle côtelettes que vous aplatissez légèrement; parez-les en arrondissant les angles; passez dans du beurre fondu, et posez-les sur un plat de terre; vingt minutes avant de servir, ayez un gril parfaitement propre; placez-y vos côtelettes, et mettez sur une paillasse d'un feu modéré, mais soutenu, qu'elles prennent une belle couleur; au bout de dix minutes, retournez-les; dix autres minutes après, dressez-les, et servez dessous un jus clair.

Vous procéderez de même pour les côtelettes panées, seulement vous aurez soin de ne les paner qu'au moment de les faire griller; car, si elles l'é-

taient plus tôt, l'humidité du veau ferait tomber la mie de pain : vous pourrez remplacer le jus clair par une poivrade légère.

CÔTELETTES DE VEAU EN PAPILLOTES.

Après avoir préparé douze côtelettes de veau suivant la règle, vous passez au beurre deux fortes cuillerées à bouche de persil haché très-fin, trois échalotes hachées et blanchies, un maniveau de champignons et deux truffes hachées, sel, poivre, muscade; marquez vos côtelettes dans un plat à sauter, vos fines herbes dessus et dessous; faites mijoter vos côtelettes vingt minutes, en ayant soin de les retourner une ou deux fois; égouttez-les sur un plat de terre; dégraissez légèrement vos fines herbes; ajoutez-y deux cuillerées d'espagnole; faites réduire, et masquez vos côtelettes; trois quarts d'heure avant de servir, vous les enveloppez de papier que vous avez préparé d'avance de cette manière : prenez une feuille de papier d'office, pliez-la en quatre, et avec des ciseaux donnez-lui, en commençant par la partie ouverte, la forme de la moitié d'un cœur; ouvrez votre papier, huilez-le parfaitement, et posez sur sa partie droite une légère barde de lard, à laquelle vous aurez donné la forme d'un filet de poulet; posez des fines herbes dessus, ensuite votre côtelette, en ayant soin que l'os se trouve du côté de l'ouverture du papier, puis des fines herbes, et une autre barde de lard; recouvrez le tout avec la partie gauche du papier; plissez-

le en commençant du haut de l'ouverture, et ayez soin que chaque nouveau pli recouvre le précédent; arrivé au bout, vous tordez le papier; mettez sur le gril une feuille de papier huilé; posez vos papillotes du côté opposé aux plis, et faites griller sur un feu de cendres rouges; retournez au bout de dix minutes, et dix minutes après servez à sec.

CÔTELETTES DE VEAU DEMI-GLACE.

Après avoir paré des côtelettes de veau comme il a déjà été dit, vous les marquez dans un plat à sauter grassement beurré, un bouquet garni et un demi-verre de vin de Madère, une cuillerée à dégraisser de très-bon fond; étouffez avec feu dessus et dessous; au bout d'un quart d'heure, retournez-les, qu'elles n'aillent pas trop fort, et qu'au bout d'un autre quart d'heure elles soient tombées dans leur glace; dressez, dégraissez, et ajoutez au fond une cuillerée de financière demi-réduite pour les saucer : on peut garnir ces côtelettes de toutes les garnitures qu'on emploie pour les grenadins.

CÔTELETTES DE VEAU A LA DREUX.

Coupez douze côtelettes un tiers plus épaisses que pour les entrées précédentes; aplatissez-les très-légèrement sans les parer; lardez-les transversalement de lardons de langue à l'écarlate et de truffes; ficelez-les; foncez une casserole plate de vos parures de veau, deux carottes, deux oignons, un bouquet garni; garnissez de légères bardes de lard; posez

vos côtelettes dessus; mouillez de consommé, d'un verre de vin de Madère, et donnez trois bons quarts d'heure de cuisson; assurez-vous cependant, en les sondant avec une aiguille à brider, de leur parfaite cuisson; égouttez sur un plafond, et mettez dessus un couvercle pour les tenir en presse jusqu'à leur refroidissement; passez, et dégraissez le fond; faites-le réduire en glace légère; lorsque vos côtelettes seront refroidies, parez-les avec soin, que la langue et les truffes se voient distinctement; mettez-les dans un plat à sauter avec leur glace; faites-les mijoter un quart d'heure avant de servir; dressez, garnissez le puits d'un ragoût à la financière, et saucez de leur demi-glace.

CÔTELETTES DE VEAU A LA MILANAISE.

Les côtelettes de veau étant parées d'après le principe, trempez-les dans du beurre clarifié, et panez-les légèrement de mie de pain; ensuite trempez-les dans une omelette de quatre œufs bien battus et passés à l'étamine; préparez, pour cette seconde panure, moitié mie de pain, moitié fromage de Parmesan râpé, et ayez soin d'appuyer fortement cette panure avec la lame de votre couteau; vingt minutes avant de servir, ayez dans un plat à sauter, où vos côtelettes puissent tenir sans être pressées, du beurre clarifié dans lequel elles baignent; faites-les frire d'un beau jaune-doré, en ayant soin de ne les retourner qu'une fois; égouttez-les, et dressez; saucez d'une demi-glace ou d'une tomate légère, et en-

voyez pour servir du macaroni préparé comme pour les filets de bœuf sautés au macaroni.

CÔTELETTES DE VEAU A LA SINGARA.

Préparez vos côtelettes comme celles en demi-glace; ayez un morceau de noix, d'excellent jambon de Bayonne ou de Westphalie, bien désossé; coupez-le en tranches de la forme d'un filet de poulet au moment de servir, sautez ces tranches dans du bon beurre; dressez entre chaque côtelette une tranche de jambon, et saucez d'une demi-espagnole finie d'un peu de beurre, un peu de poivre de Cayenne, et demi-jus de citron.

CÔTELETTES DE VEAU A LA RAVIGOTE.

Préparez des côtelettes de veau comme les précédentes, mais sans les larder; lorsqu'elles seront refroidies et parées, faites-les mijoter dans leur fond réduit; au moment de servir, saucez d'une sauce ravigote.

CÔTELETTES DE VEAU A LA MORLAND.

Après avoir préparé douze côtelettes de veau comme celles au naturel, vous les tremperez dans quatre œufs battus, et les panerez de truffes hachées très-fin; faites-les sauter dans du beurre clarifié; dressez-les, et mettez au milieu une purée de champignons; saucez d'une demi-glace.

CÔTELETTES DE VEAU PIQUÉES-GLACÉES.

Après avoir coupé douze côtelettes de veau de l'épaisseur de celles à la Dreux, vous les parez parfaitement, en ayant grand soin de ne laisser l'os passer le bas de la côtelette que de quatre lignes; piquez la noix de chaque côtelette aux trois quarts d'une seconde bien garnie; foncez un plat à glacer des parures du veau, deux carottes, deux oignons émincés, un bouquet garni, les débris des lardons; posez vos côtelettes dessus; mouillez de bon consommé jusqu'à la piquerie; donnez une heure de cuisson; arrosez souvent; lorsque le lard commence à sécher, glacez-le, et mettez au four; si le four n'était pas chaud, couvrez le couvercle de braise rouge; lorsqu'elles sont d'une belle couleur, dressez, et garnissez le puits de chicorée, de purée d'oseille, de purée de céleri, émincé de champignons ou de tout autre ragoût désigné à l'article des grenadins; puis mettez sous les côtelettes leur fond clarifié et réduit.

CÔTELETTES DE VEAU A LA DAUPHINE.

Préparez des côtelettes de veau comme les précédentes; lorsqu'elles seront refroidies et parées, enlevez-en le milieu avec un coupe-pâte d'un pouce de circonférence; faites un salpicon des parties enlevées bien coupées en petits dés; joignez-y champignons, truffes, et langue à l'écarlate; jetez ce salpicon dans une sauce béchamel réduite; garnissez-en le vide des côtelettes; masquez-les de bécha-

mel; panez-les sur une anglaise; faites prendre couleur au four; dressez, et mettez dessous, leur fond clarifié et réduit.

COTELETTES DE VEAU A LA CUSTINE.

Préparez vos côtelettes comme les précédentes; masquez-les d'une bonne d'Uxelle; panez-les deux fois, une première fois sur la sauce, la seconde à l'œuf; faites frire au beurre d'une belle couleur, et saucez d'une tomate légère.

COTELETTES DE VEAU A LA CHANDERNAGOR.

Préparez douze côtelettes comme celles en demi-glace; ayez une livre de poitrine de porc frais; coupez-la en gros dés, et faites cuire dans une livre de saindoux avec un peu de safran, épices, thym, laurier, ail, un oignon, piqué de deux clous de girofle; ayez du riz préparé comme il est indiqué à l'article filets de bœuf sautés à l'indienne; au moment de dresser, égouttez le lard; mêlez-le à votre riz, et garnissez-en le puits des côtelettes; mettez un jus clair.

BLANQUETTE DE FILETS MIGNONS A LA BÉCHAMEL.

Prenez deux filets mignons de veau; coupez-les en rond de la largeur d'un pouce de diamètre; posez-les dans un plat à sauter beurré, et recouvrez de beurre clarifié; cinq minutes avant de servir, sautez sur un feu doux; égouttez le beurre; joignez-y deux

cuillerées à dégraisser de truffes et de champignons émincés, une forte cuillerée de béchamel; masquez avec la même sauce, et entourez cette blanquette de croquettes préparées comme il a été dit à leur article.

Observation.

On peut également faire cette blanquette à la sauce allemande, et se servir avec avantage du filet d'une longe de veau de desserte dont il resterait assez pour faire une entrée, et remplacer les truffes et les champignons par un émincé de concombres sautés suivant la règle, ou de la chicorée.

PAUPIETTES DE FILETS MIGNONS DE VEAU A LA NOAILLES.

Prenez cinq filets mignons dont vous aurez enlevé la peau nerveuse; levez par filets trois bandes égales sur la longueur; aplatissez-les légèrement; parez-les toutes d'une même hauteur et d'une même largeur; faites avec les parures une farce à quenelles suivant la règle; incorporez dans cette farce un maniveau de champignons cuits et hachés, deux cuillerées à bouche de persil haché et blanchi, et deux cuillerées à ragoût d'espagnole très-réduite; garnissez-en chaque bandelette, que vous roulerez en bondons et entourerez d'une légère barde de lard; ficelez en haut et en bas; marquez ces paupiettes dans un plat à glacer; mouillez, qu'elles baignent à moitié d'une mirepoix et d'un demi-verre

de Madère; donnez trois quarts d'heure de cuisson; égouttez; ôtez le lard et la ficelle; parez légèrement le dessus et le dessous; dressez-en dé au fond du plat, quatre dessus, et couronnez l'entrée par le dernier qui restera; saucez d'une sauce financière.

TENDRONS DE VEAU A LA NIVERNAISE.

Coupez le haut de deux poitrines de veau, c'est-à-dire les tendrons jusqu'aux os, après en avoir détaché la peau sans l'enlever du reste de la poitrine; mettez ces deux morceaux de tendrons à dégorger pendant une heure; au bout de ce temps, faites-les blanchir; rafraîchissez, et donnez-leur, dans une bonne mirepoix, deux heures de cuisson; égouttez-les, et les mettez en presse; lorsqu'ils seront refroidis, coupez-les en biseau de l'épaisseur de quatre lignes, chaque partie devant donner de six à sept morceaux, suivant la grosseur de la poitrine; parez-les de manière à leur donner la forme d'un demi-ovale; placez-les dans un plat à sauter beurré, et, dessus, leur fond réduit à demi-glace, mettez mijoter trois quarts d'heure avant de servir, en ayant soin de retourner souvent vos tendrons pour qu'ils s'imbibent de leur glace; dressez en couronne; détachez la glace avec un peu de bon consommé pour mettre sous vos tendrons, et versez dans le puits une nivernaise comme elle est décrite dans la quatrième partie, ou, à votre choix, une des garnitures suivantes.

TENDRONS DE VEAU A L'ALLEMANDE.

Après avoir préparé vos tendrons de veau comme dans l'article précité, saucez-les d'une allemande demi-liée, et garnissez le puits d'une macédoine ou de chicorée; vous pouvez également en garnir une casserole au riz, un vol-au-vent, en y ajoutant un ragoût de champignons.

TENDRONS DE VEAU A LA VILLEROI.

Faites réduire de l'allemande au degré de la sauce à attereaux; trempez les tendrons préparés suivant la manière précédente; dans cette sauce, laissez-les refroidir; panez-les une fois sur la sauce, une fois à l'œuf; faites frire de belle couleur; dressez, et mettez au milieu une poignée de persil frit d'un beau vert.

Observation.—Vous pouvez remplacer avec avantage le persil par une garniture de pointes d'asperges; alors vous saucerez le fond des tendrons d'une espagnole demi-liée.

Observation.

Comme le but de cet ouvrage n'est pas seulement de donner les recettes de la haute cuisine, mais encore celle d'un système d'économie bien entendue, nous allons décrire quelques entrées que l'on peut donner pour l'office, et même au déjeuner, à la campagne, avec les débris de boucherie.

POITRINES DE VEAU FARCIES.

Les deux poitrines de veau sur lesquelles on aura levé les tendrons peuvent s'utiliser ainsi : faites avec un pain à potage une panade suivant la règle ; hachez une livre de graisse de veau, fines herbes, un oignon haché et blanchi, parures de champignons ; pilez-le tout au mortier ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, quatre œufs entiers, un petit verre d'eau-de-vie ; levez, sans la séparer, la chair qui couvre les os de poitrine ; garnissez-les chacune de la farce ; faites rejoindre la chair aux os, et ficelez de manière que la farce ne puisse s'échapper ; masquez-les dans une braisière avec deux carottes, quatre oignons, un bouquet garni, deux cuillerées à pot de grand bouillon ; faites partir ; étouffez, et arrosez souvent ; donnez trois heures de cuisson ; maintenez beaucoup de feu sur votre braisière ; à la fin de la cuisson, il faut que leur fond soit à demi-glacé. Égouttez les poitrines, déficelez-les ; dégraissez le fond, que vous servirez dessous.

RAGOUT DE VEAU AU ROUX.

Coupez les poitrines par morceaux de deux pouces carré ; passez-les au beurre pour qu'ils prennent couleur ; égouttez-les ; mouillez la casserole pour en détacher la glace attachée sur les parois, avec trois cuillerées à pot de grand bouillon ; à défaut, mouillez avec de l'eau ; faites un roux avec un quart de

beurre et quatre euillerées à bouche de farine; ne lui laissez prendre qu'une légère couleur; versez-y votre mouillement pour le lier; mettez ensuite le veau, une carotte, deux oignons, dont un piqué, de deux elous de girofle, un bouquet garni, sel, poivre, un petit moreeau de sucre; étouffez le ragoût pour que la cuisson amène une réduetion progressive dans votre sauce; épluchez une einquantaine de petits oignons; passez-les au beurre d'une belle eouleur jaune; mouillez-les de deux cuillerées à dégraisser de la sauce du ragoût, et ajoutez-y deux maniveaux de champignons bien lavés sans être tournés; lorsque le ragoût est à son point de cuisson, la sauee doit être au point d'une espagnole demi-liée; goûtez si elle est d'un bon assaisonnement; dégraissez; dressez, et mettez dessus les petits oignons et les ehampignons.

On peut également garnir ce ragoût de earottes ou de pois. Voir à l'article Harieot de mouton.

RAGOUT DE VEAU AU BLANC OU A LA POULETTE.

Après avoir coupé les poitrines de veau eomme les précédentes, mettez-les dans une casserole avec un litre et demi d'eau, carottes, oignons, persil, thym, laurier, moitié de gousse d'ail, sel, poivre; faites blanchir, et ayez soin d'écumer; égouttez; faites un roux blanc; liez avec le fond; mettez-y les morceaux de veau; donnez deux heures de cuisson, et ayez soin que la sauce réduise comme il est indiqué au ragoût roux; mettez blanchir la même quantité d'oignons; mettez-les en euisson avec deux cuil-

lerées de sauce; joignez-y les champignons; au moment de servir, dégraissez, dressez les morceaux de veau sur le plat; puis liez la sauce avec quatre jaunes d'œufs passés à l'étamine; dressez sur le ragoût les petits oignons et les champignons, et saucez.

VEAU AUX FINES HERBES.

Hachez persil, ciboules, échalotes, champignons; passez au beurre; assaisonnez de sel, poivre, muscade, un bouquet garni; mettez dans ces fines herbes les morceaux de veau; faites cuire à petit feu, de manière qu'ils tombent à glace; dégraissez; ajoutez deux cuillerées d'écume de vos sauces, et servez.

NOISETTES DE VEAU A LA BÉNÉVENT.

La noisette de veau est cette partie grasse de forme oblongue qui se trouve dans l'épaule de veau à gauche de la palette; au milieu se trouve gros comme une noix ordinaire de chair d'une extrême délicatesse. Procurez-vous seize de ces noisettes que vous ferez dégorger au coin du fourneau pendant deux heures, et ensuite blanchir; rafraîchissez, et lorsqu'elles seront à moitié refroidies, égouttez-les sur un torchon; épongez-en l'eau, et mettez-les en presse; puis marquez une mirepoix ainsi : émincez deux carottes, deux oignons, thym, laurier, persil, deux clous de girofle, quelques débris de maigre de jambon; passez au beurre d'une belle couleur blonde; mouillez d'un verre de vin de Madère, que

vous laissez réduire de moitié ; puis mouillez de deux cuillerées à pot de bon consommé ; au bout de trois quarts d'heure, passez à la serviette avec pression; dégraissez, et gardez pour mouiller les noisettes de veau que vous aurez parées légèrement en leur donnant une forme ovale, et que vous aurez marquées dans un plat à sauter beurré; une heure avant de servir, couvrez-les de la mirepoix; faites partir; placez sur la paillasse feu dessus et dessous; il faut, pendant les trois quarts d'heure que réclame cette cuisson, que la mirepoix réduise de manière qu'au moment de dresser elle soit à la demi-glace; ayez soin de retourner souvent les noisettes, afin qu'elles soient bien imbibées de la mirepoix; garnissez le puits d'une purée d'oseille, de chicorée ou d'une macédoine de légumes.

NOISETTES DE VEAU A LA DUCHESSE.

Ayez seize noisettes de veau que vous aurez blanchies et rafraîchies; foncez une casserole de légères bardes de lard; placez-y vos noisettes sans les parer, et recouvrez-les exactement de bardes de lard; mouillez d'une mirepoix préparée comme celle décrite dans le précédent article; donnez trois quarts d'heure de cuisson; égouttez, et mettez en presse; passez; dégraissez la mirepoix ; joignez-y deux cuillerées à pot de velouté; réduisez fortement; liez d'une liaison de quatre jaunes d'œufs; ajoutez trois truffes moyennement hachées; parez les noisettes en leur donnant la forme d'un carré long; masquez-les amplement de

la sauce, et, lorsqu'elles sont froides, procédez à la panure comme il est décrit pour les *villeroi;* faites prendre couleur au beurre clarifié; dressez en couronne; garnissez le puits d'une blanquette composée de petits foies gras, de truffes, de champignons, finie avec la sauce allemande, et saucez les noisettes d'une espagnole légère : vous pouvez remplacer la blanquette par des pointes d'asperges, ou une purée soubise.

NOISETTES DE VEAU A LA VAUBALIÈRE.

Blanchissez et rafraîchissez seize noisettes de veau, et parez-les quand elles seront froides; mettez-les dans un plat, et versez dessus une mirepoix comme celle précitée, mais mouillée de vin de Madère seulement; retournez-les souvent, qu'elles prennent bien l'assaisonnement; une demi-heure avant de servir, embrochez-les sur des attelets d'argent; faites-les rôtir vivement comme vous feriez rôtir des ortolans; arrosez-les souvent de beurre; cinq minutes avant de servir, masquez-les de mie de pain; faites prendre couleur; dressez, et saucez d'une tomate légère.

MOUTON.

Sommaire.

COTELETTES DE MOUTON AU NATUREL.

Prenez deux carrés de mouton; abattez ce qui reste de poitrine en ne laissant les os de côtelette que de quatre pouces de long; abattez aussi le collet à la troisième côte; sciez avec précision la chaîne, sans endommager le filet, jusqu'à la jointure des côtes, et détaillez dans chaque carré sept côtelettes; dégarnissez de sa chair le bout de l'os de six lignes; aplatissez légèrement chaque côtelette, et trempez-les l'une après l'autre dans de l'eau; parez ces côtelettes en enlevant l'épiderme nerveux qui tient à la noix et la peau qui adhère à l'os; imprégnez-les légèrement de sel; trempez-les dans le beurre; placez sur le gril et faites cuire à feu vif : ne retournez les côtelettes qu'une fois; c'est la seule manière de conserver leur jus : dressez, glacez-les, et mettez au fond du plat un peu de jus clair. Vous panez, si vous voulez, ces côtelettes, et servez dessus une poivrade ou jus aspiqué avec deux échalotes blanchies et hachées.

COTELETTES DE MOUTON SAUTÉES DEMI-GLACE.

Après avoir préparé quatorze côtelettes de mouton

comme celles précitées, vous les placez dans un plat à sauter, grassement beurré; recouvrez-les de beurre fondu; un quart d'heure avant de servir, sautez-les sur un fourneau assez vif pour qu'elles ne bouillent pas, mais pas assez pour les rissoler, car c'est cette proportion gardée et le tact de l'habitude qui rendent les côtelettes savoureuses; ayez soin de ne les retourner qu'une fois, après vous être assuré que la partie du côté du feu est cuite à son point. Dégraissez et ajoutez trois cuillerées de demi-glace espagnole; remuez sur le feu sans ébullition pour détacher la glace : dressez et saucez.

Vous pouvez garnir ces côtelettes de chicorée, d'une jardinière, d'une purée de pommes de terre, et enfin de toute garniture décrite aux chapitres XII et XIV de la quatrième partie.

COTELETTES DE MOUTON A LA SOUBISE.

Prenez trois carrés de mouton préparés comme ceux décrits pour les côtelettes au naturel. Coupez quatre côtelettes seulement par chaque carré, pour en avoir douze belles d'un pouce d'épaisseur; enlevez l'épiderme nerveux de la noix; aplatissez-les légèrement sans dégarnir ni parer la partie qui tient à l'os; lardez chaque côtelette transversalement de lardons d'une fois la grosseur du lard taillé pour piquer une noix de veau (1); parez légèrement les lar-

(1) Plusieurs cuisiniers mêlaient autrefois avec le lard des lardons de jambon, je ne conseille pas de s'en servir dorénavant; le

dons, qu'ils ne passent pas la noix de chaque côtelette; ficelez les côtelettes et placez-les dans un plat à glacer foncé de bardes légères; recouvrez également d'autres bardes. Avant cela, vous aurez mis toutes vos parures de mouton dans une casserole avec un petit jarret de veau, et mouillez d'eau assez pour baigner : faites partir; écumez avec soin; joignez-y deux carottes, deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni; point de sel; laissez mijoter ces parures jusqu'à leur entière cuisson; passez ce bouillon de mouton et mouillez-en vos côtelettes en y ajoutant un verre de vin de Madère, le meilleur. Faites partir les côtelettes en ayant soin d'écumer; placez sur la paillasse feu dessus et dessous; deux heures de cuisson; égouttez et mettez légèrement en presse les côtelettes; passez le fond; dégraissez et faites-lui subir la réduction d'une glace légère; lorsque les côtelettes sont entièrement refroidies, parez-les élégamment, sans cependant dégarnir l'os des deux côtés; placez-les à mesure dans un plat à sauter légèrement beurré; versez sur ces côtelettes le fond arrivé à son point de réduction; couvrez d'un rond de papier beurré; vingt minutes avant de servir, mettez-les mijoter doucement, et retournez-les souvent, afin qu'elles s'imbibent de leur fond; dressez, garnissez de la soubise et masquez les côtelettes de leur essence.

---

goût au jambon, étant plus fort que celui du mouton, emporte toute la saveur de ce dernier.

Observation. — Je recommande de ne pas mettre de sel dans la cuisson des parures, parce que le mouton dans le consommé qu'on peut en tirer porte un sel naturel ; de cette manière, la réduction sera corsée et onctueuse sans être salée. Jamais bonne cuisine ne doit porter de sel, mais un bon corps onctueux et savoureux.

COTELETTES DE MOUTON A L'INDIENNE.

Douze côtelettes de mouton préparées comme celles qui sont précitées, sans être lardées dans la cuisson des parures ; ajoutez-y une livre de petit lard de poitrine bien dessalé et une pincée de safran en feuilles ; lorsqu'il sera cuit, mettez-le en presse ; mouillez vos côtelettes avec le fond des parures ; ajoutez deux piments verts, un bouquet composé de persil, thym, laurier, une gousse d'ail, basilic, quelques feuilles de marjolaine ; lorsque les côtelettes seront cuites, mettez-les en presse ; ne faites réduire qu'un quart d'heure du fond et clarifiez le reste, que vous tiendrez chaud ; coupez le petit lard en bandelettes, que vous arrondirez de chaque bout, et tenez-les chaudes dans du beurre ; dressez les côtelettes, entre chacune desquelles vous placez une des bandelettes de petit lard ; garnissez le puits de riz (comme il est décrit à l'article des filets de bœuf à l'indienne) ; masquez les côtelettes de leur fond réduit et servez à part, dans une casserole d'argent ou dans une saucière, le fond clarifié.

COTELETTES DE PRÉ SALÉ A LA BRETONNE.

Après avoir préparé et cuit douze côtelettes comme les précédentes, mais sans les larder, vous les dressez, et versez dans le puits une purée d'oignons à la bretonne.

COTELETTES DE MOUTON A LA POMPADOUR.

Après avoir préparé les côtelettes comme celles décrites à la Soubise, ne les mettez pas chauffer, mais masquez-les d'une purée Soubise fortement réduite; parez-les une fois de mie de pain sur la purée, puis trempez-les dans quatre œufs battus, et panez une seconde fois; faites prendre couleur au beurre clarifié; dressez; mettez une macédoine dans le puits, et saucez de leur fond réduit.

Observation.

Je crois inutile de répéter à chaque description qu'il faut couvrir les cuissons d'un papier beurré, il est nécessaire dans toutes.

FILETS MIGNONS DE MOUTON A LA BIRON.

Parez douze filets mignons de mouton; tenez-les un peu aplatis, et donnez-leur la forme d'une demi-couronne; masquez-les d'une d'Uxelle; panez-les comme il est indiqué aux queues de mouton à la Villeroi. Faites frire dans du beurre clarifié; ayez six rognons de mouton escalopés, que vous ferez sauter et auxquels vous joindrez deux maniveaux de cham-

pignons et trois truffes émincés; finissez avec une bonne cuillerée à ragoût d'espagnole, un jus de citron, et gros comme une noix de beurre fin, et garnissez le puits des filets mignons de mouton, après les avoir dressés.

FILETS MIGNONS EN CHEVREUIL.

Ayez douze filets mignons de mouton préparés suivant le principe; piquez-les de lard fin aux trois quarts de leur longueur; marinez-les avec une marinade préparée ainsi : passez au beurre une carotte et un oignon émincés, thym, laurier, persil en branches, sel et poivre, deux clous de girofle; mouillez d'un verre de vinaigre au moment de l'ébullition; jetez sur vos filetz; deux heures après égouttez-les de leur marinade, et placez-les dans un plat à sauter bien beurré; joignez-y deux onces de bonne glace; les filets imbibés de leur marinade rendront assez de mouillement; une demi-heure avant de servir faites partir, peu de feu dessous, mais beaucoup dessus; si le four était disponible, il serait mieux de les y mettre; arrosez souvent les filets; cinq minutes avant de servir, glacez, et saucez d'une poivrade corsée.

FILETS MIGNONS A LA JOSÉPHINE.

Parez seize filets comme ceux à la Biron; masquez-les d'un côté de fines herbes hachées; roulez-les en petits bondons; au moment de servir prenez quatre attelets d'argent, et enfilez quatre filets par attelet; faites griller à feu vif; dressez et sau-

cez d'une maître-d'hôtel crue, que vous incorporerez dans deux cuillerées d'espagnole demi-réduite et bouillante; un jus de citron.

RAGOUT OU HARICOT DE MOUTON AUX NAVETS.

Prenez deux fortes poitrines de mouton; coupez-les en morceaux; passez-les dans six onces de beurre, qu'elles prennent une belle couleur rouge; égouttez-les dans une passoire; détachez la glace que le mouton aura laissée aux parois de la casserole avec trois cuillerées à pot de bouillon; passez ce fond au tamis dans une terrine à part; prenez le beurre dans lequel vous aurez passé le mouton; ajoutez-y trois cuillerées à bouche de farine; laissez roussir légèrement; mouillez de votre fond, et jetez-y les morceaux de mouton, deux carottes, deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni, sel, poivre; faites aller à petit feu, mais cependant assez fort pour que la sauce réduise pendant la cuisson. Prenez deux bottes de navets que vous couperez en deux, et que vous tournerez de la forme et de la grosseur d'un œuf de pigeon; passez-les au beurre; lorsqu'ils commenceront à prendre couleur, jetez-y deux cuillerées à café de sucre en poudre; ils deviendront d'une couleur dorée; égouttez-en le beurre; mouillez avec la sauce du ragoût, et faites-les cuire. Vous vous apercevrez de la parfaite cuisson de votre mouton, lorsqu'un des os quittera facilement la chair; alors dégraissez; ôtez carottes, oignons, et bouquet; dressez, et masquez de la sauce et des

navets, qui par ce nouveau genre de cuisson ne seront pas en purée, et donneront également leur goût.

Observations.

On peut aussi garnir le mouton de carottes, de pommes de terre également cuites à part, et de pois cuits aussi à part et mouillés de la sauce; ce qui empêchera le ragoût de se relâcher. On peut aussi employer pour ce ragoût des épaules et les débris des carrés de mouton qui ont servi pour les entrées; et faute de bouillon, mouiller à l'eau. Il est nécessaire, pour que ce ragoût soit savoureux, que la viande soit toujours d'une grande fraîcheur.

ÉMINCÉ DE MOUTON AUX CONCOMBRES.

Faites rôtir un gigot bien mortifié, et dont vous serez assuré de la tendreté; qu'il soit cuit bien à son point; laissez-le refroidir pour en enlever la noix et la sous-noix; coupez-les en escalopes de la largeur d'une pièce de 2 francs; ayez soin d'en extirper toutes les parties nerveuses; marquez-les dans une casserole avec gros comme une noix de beurre fin et autant de glace; mettez chauffer au bain-marie; ayez un ragoût de concombres (comme il est indiqué au chapitre XII de la quatrième partie); au moment de servir, mêlez la moitié des concombres avec l'émincé de mouton; dressez et masquez du reste des concombres.

On peut remplacer les concombres par de la chicorée ou par une clermont.

POITRINES DE MOUTON GRILLÉES AU NATUREL.

Prenez deux belles poitrines de mouton bien couvertes; enlevez d'un coup de couteau la partie d'os qui couvre les tendrons; ficelez les poitrines; mettez-les dans une casserole ovale avec deux carottes, deux oignons, un bouquet garni; mouillez; qu'elles baignent de bon consommé; faites partir; écumez, et donnez deux heures et demie de cuisson; égouttez-les, et mettez-les en presse; lorsqu'elles seront refroidies, parez-les en enlevant légèrement la peau sans toucher à la graisse et arrondissant le côté où se trouvent les tendrons; sciez les os, s'ils étaient trop longs, dans le bas des poitrines; trempez-les dans du beurre fondu; mettez griller à feu doux, et veillez à ce qu'elles prennent une belle couleur, et qu'en grillant elles s'échauffent graduellement; dressez, glacez, et mettez dessous un bon consommé réduit.

POITRINES DE MOUTON PANÉES-GRILLÉES.

Après avoir préparé deux poitrines de mouton comme les précédentes, et qu'elles seront refroidies, coupez six morceaux dans chaque poitrine; parez-les en laissant l'os comme dans une côtelette; trempez-les dans du beurre fondu, et panez-les; faites griller d'une belle couleur, et saucez d'une poivrade.

CARBONNADES DE MOUTON AU NATUREL.

Prenez trois filets de mouton, c'est-à-dire, la partie qui tient depuis le gigot jusqu'à la première côte du carré; enlevez adroitement la chaîne sans endommager le filet qui y est adhérent, et sans détacher le filet mignon; dégraissez tout l'intérieur avec soin, et lardez légèrement la partie charnue; assaisonnez de sel, poivre, épices et muscade; roulez la carbonnade très-serrée, en ayant soin que le filet en fasse le milieu, et que l'épiderme de la peau que vous n'aurez pas enlevé, recouvre la carbonnade; cousez-la à l'aide de l'aiguille à brider; ensuite ficelez-la très-serré; marquez vos débris dans une casserole, deux carottes, deux oignons, un bouquet garni; placez dessus les trois carbonnades; mouillez avec du consommé, un petit verre d'eau-de-vie; donnez deux heures de cuisson; égouttez, et mettez légèrement en presse, et ayez soin que les ficelles se trouvent dessous; passez le fond; dégraissez, et faites réduire. Lorsque les carbonnades seront refroidies, coupez-les en deux, et parez soigneusement ces six morceaux; placez-les avec leur fond dans un plat à glacer, et faites-les mijoter trois quarts d'heure; maintenez du feu dessus pour les sécher; lorsqu'elles le seront, glacez-les de leur fond à l'aide d'un pinceau, jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur; dressez-les droites pour ménager un puits, dans lequel vous mettrez de petites carottes glacées et un cordon de petits oignons également glacés; saucez du fond.

On peut également les garnir d'une macédoine, de chicorée, d'une purée d'oseille, d'une soubise, d'une bretonne, etc.

CARBONNADES DE MOUTON A L'ALLEMANDE.

Après avoir préparé vos carbonnades comme celles précitées, vous les mettez chauffer, mais sans les glacer, un quart d'heure avant de servir; égouttez-les sur un plafond; masquez-les d'une allemande réduite; panez-les, et arrosez de beurre clarifié; faites prendre couleur au four; dressez-les à plat, et garnissez le puits d'un émincé de truffes et de champignons lié d'une sauce allemande plus légère, le fond réduit sous les carbonnades au moment de servir.

QUEUES DE MOUTON BRAISÉES.

Prenez douze queues de mouton de moyenne grosseur; faites-les dégorger pendant une heure; blanchissez-les; foncez une casserole de débris de mouton, un bouquet garni, deux oignons, deux carottes; recouvrez de légères bardes de lard; ficelez les queues deux par deux; mouillez-les de bon consommé; donnez une heure et demie de cuisson; égouttez-les, et mettez-les en presse; faites réduire le fond bien dégraissé en demi-glace; parez les queues lorsqu'elles seront refroidies, et mettez-les chauffer dans leur fond, que vous ferez doucement tomber à glace en roulant dedans les queues, afin qu'elles s'imprègnent parfaitement de cette glace;

dressez-les comme des côtelettes, et saucez d'une espagnole demi-réduite.

Mes confrères pourront à leur choix garnir cette entrée d'une purée d'oseille, de chicorée, d'une nivernaise ou de toute autre garniture décrite dans la quatrième partie.

QUEUES DE MOUTON PANÉES-GRILLÉES.

Après avoir préparé douze queues de mouton comme les précédentes, et les avoir parées, trempez-les dans du beurre fondu; panez à la mie de pain; faites-les griller de belle couleur; dressez et saucez d'une sauce hachée ou d'une tomate claire.

QUEUES DE MOUTON A LA VILLEROI.

Cuisez et parez, lorsqu'elles seront refroidies, douze queues de mouton, comme je viens de le décrire; masquez-les d'une bonne d'Uxelle; panez une première fois sur la sauce, et une seconde fois à l'œuf; faites frire de belle couleur, et garnissez le milieu de pointes d'asperges, ou de petits pois au lard.

CARRÉS DE MOUTON A L'ANCIENNE.

Coupez deux carrés de mouton, depuis le filet jusqu'à la quatrième côte du collet; levez carrément toute la peau qui recouvre le filet, après en avoir enlevé la chaîne; parez le filet au vif; détachez d'un pouce la chair qui couvre les côtes sur le haut de

chaque carré; sciez ces os, afin que ceux qui resteront ne conservent que deux pouces et demi de longueur; piquez le filet d'un des carrés d'une seconde de lard fin, et l'autre de persil en branches; marinez vos carrés avec un oignon coupé en rouelles, persil, thym, laurier, sel, poivre, un demi-verre de bonne huile; trois quarts d'heure avant de servir, couchez-les sur un attelet que vous attacherez sur la broche; enveloppez d'une feuille de papier beurré; arrosez souvent; cinq minutes avant de servir, déballez, glacez, dressez et mettez dessous un jus clair.

HACHIS DE MOUTON.

Prenez la noix et la sous-noix d'un gigot de mouton rôti; ôtez-en soigneusement toutes les parties nerveuses; hachez fin; mettez chauffer au bain-marie avec addition de beurre et de glace, comme dans l'émincé; au moment de servir, mêlez quatre cuillerées à ragoût de financière réduite; dressez dans un bord de pommes de terre; garnissez-le de douze œufs mollets, séparés chacun par un croûton en cœur passé au beurre, et masquez le hachis du reste de la financière.

Observation.

On peut pour ces deux entrées utiliser un gigot de desserte, quand il restera assez de parties tendres.

GIGOT DE MOUTON A LA BORDÈLAISE.

Observation.

Cette entrée étant la seule qui n'ait point été décrite aux moyennes grosses pièces de mouton de la cinquième partie, je vais en donner ici la recette :

Prenez un gigot mortifié et bien tendre ; désossez-le jusqu'au manche ; lardez-le à l'intérieur de jambon et de filets d'anchois bien dessalés ; garnissez-le de persil haché, de deux échalotes et d'une gousse d'ail hachées et blanchies ; bridez-le, que rien ne puisse en sortir ; passez-le au beurre, d'une légère couleur ; mouillez-le d'une bouteille de bon vin de Bordeaux rouge, deux carottes, trois oignons dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni de thym, laurier, basilic ; étouffez-le, mais de manière qu'en cuisant son mouillement tombe à demi-glace ; une heure et demie de cuisson ; ayez un litre et demi de gousses d'ail parfaitement épluchées ; faites-les cuire à grande eau ; égouttez, rafraîchissez, et sautez-les dans le beurre le plus fin ; tenez chaudement ; égouttez le gigot ; dressez-le ; faites réduire le fond avec deux cuillerées à ragoût d'espagnole. Après avoir retiré légumes et bouquet, passez à l'étamine ; saucez le gigot, finissez l'ail avec une cuillerée d'allemande, une légère pincée de poivre de Cayenne ; servez dans une saucière ou dans une casserole d'argent.

Observation.

A l'article Hachis de mouton, j'ai parlé d'un bord de pommes de terre; je vais donner la manière de les préparer : épluchez soigneusement, et coupez par morceaux douze ou quinze pommes de terre de Hollande; lavez-les bien; mettez-les dans une casserole avec le double de leur volume d'eau, un peu de sel; placez-les sur un fourneau vif; laissez-leur jeter quelques bouillons; aussitôt qu'elles céderont légèrement à la pression du doigt, égouttez l'eau; mettez sur la paillasse, feu dessus et dessous, préservant le feu du couvercle par un rond de papier beurré; au bout de vingt minutes retirez-les; pressez-en un morceau; s'il s'écrase en poussière, la cuisson est à son point; mettez-y deux onces de beurre en petits morceaux; broyez-les avec la cuiller de bois (sans les laisser refroidir, qu'elles ne soient pas coriaces), comme lorsque vous maniez du riz pour en faire une casserole au riz, vous obtenez une pâte lisse et ferme; mêlez-y, l'un après l'autre, cinq jaunes d'œufs, et dressez le bord à l'instar de celui de riz; dorez-le avec un jaune d'œuf et faites prendre couleur au four: on peut faire en doublant l'appareil, pour les entrées maigres, de charmantes casseroles qui rivalisent avec celles de riz par leur élégance.

AGNEAU.

Sommaire.

Epigramme d'agneau à la Toulouse; idem aux pointes d'asperges; idem en macédoine.— Tendrons d'agneau à la Villeroi garnis d'une blanquette; idem aux pointes d'asperges; idem en macédoine; idem glacés. — Côtelettes d'agneau sautées garnies d'une macédoine; idem à l'allemande aux concombres.

ÉPIGRAMME D'AGNEAU A LA TOULOUSE.

Prenez un devant d'agneau de lait blanc et bien gras; séparez les épaules et partagez les deux carrés; séparez avec la scie les poitrines, dont vous enlevez proprement les os qui couvrent les tendrons; mettez-les dans une casserole ovale, et mouillez de trois cuillerées à pot de mirepoix; faites cuire jusqu'à ce que vous puissiez enlever facilement un des os des poitrines (pendant la cuisson, mettez les épaules à la broche et cuisez-les vert (1); aussitôt que vous vous serez assuré de leur parfaite cuisson, égouttez les poitrines; retirez-en les os, que vous garderez soigneusement; mettez les poitrines en presse entre deux plafonds; chargez assez fort celui de dessus pour que les poitrines ne bombent pas; pendant qu'elles refroidissent, abattez le collet des carrés d'agneau pour en tirer cinq côtelettes de chacun; parez-les comme il est indiqué pour les côte-

---

(1) *Cuire vert*, mot technique qui veut dire que la chair doit être légèrement sanguinolente en retirant une pièce de la broche ou de la cuisson.

lettes de mouton à la minute; après qu'elles seront parées, suivant la règle, marquez-les dans un plat à sauter avec du beurre fondu; lorsque les poitrines seront entièrement froides, coupez dans chacune cinq morceaux formant le cœur; arrondissez-en tous les angles, et préparez dix petits os que vous aurez gardés et nettoyés; mettez-en un dans le bout de chaque morceau de poitrine; marquez-les dans un plat à sauter et couvrez-les de leur fond réduit à demi-glace; détachez la chair des épaules; enlevez-en les parties cartilagineuses, et coupez-en une blanquette à laquelle vous joindrez deux maniveaux de champignons émincés et une demi-livre de truffes également émincées; mettez ces truffes dans une casserole, avec gros comme une noix de beurre et autant de glace, cuire au bain-marie; ensuite mêlez avec la blanquette et les champignons, et tenez le tout chaudement; une demi-heure avant de servir faites mijoter les poitrines, qu'elles se glacent parfaitement de leur fond; faites sauter les côtelettes; au moment de servir égouttez-en le beurre, et mettez-y deux cuillerées d'espagnole demi-glace; dressez d'un côté du plat les dix morceaux de poitrine; de l'autre côté, les dix côtelettes; et dans le puits la blanquette que vous finirez, et masquerez avec de la sauce allemande; saucez l'entrée d'une espagnole demi-glace.

Observation.

J'invite tous mes confrères à dresser toujours ainsi ces sortes d'entrées; de cette manière, les convives

peuvent choisir facilement, côtelettes ou poitrine, sans remuer l'entrée, ni en détruire l'harmonie, comme il arrive souvent quand on dresse alternativement une poitrine et une côtelette.

EPIGRAMME D'AGNEAU AUX POINTES D'ASPERGES.

Après avoir préparé un devant d'agneau comme le précédent, excepté les épaules, parez les morceaux de poitrine beaucoup plus petits que les précités; couvrez-les d'une d'Uxelle; lorsqu'ils seront refroidis, panez-les suivant la règle décrite à l'article Tendrons de veau à la Villeroi; au moment de servir, sautez les côtelettes; faites faire les poitrines d'une belle couleur; dressez cette entrée comme la précédente, et garnissez le puits de deux bottes d'asperges vertes en pointes; saucez d'une espagnole demi-liée. On peut également mettre une macédoine pour garniture.

TENDRONS D'AGNEAU A LA VILLEROI.

Prenez trois belles poitrines d'agneau couvertes de graisse; préparez-les; faites cuire et parez-les comme il est dit à l'article Épigramme d'agneau à la Toulouse, en divisant chaque poitrine en cinq parties; masquez-les d'une sauce allemande réduite; panez à froid sur la sauce et une seconde fois à l'œuf; faites frire de belle couleur; dressez-en couronne, et garnissez le puits d'une blanquette comme celle décrite à la première entrée; saucez d'une espagnole légère.

On peut remplacer la blanquette par une garniture de légumes au choix.

TENDRONS D'AGNEAU GLACÉS.

Préparez trois poitrines d'agneau comme il est indiqué au premier article; faites mijoter une demi-heure avant de servir dans leur fond réduit; qu'ils soient parfaitement glacés; ayez une forte nivernaise, que vous finirez avec de la sauce allemande pour garnir le puits de ces tendrons, au moment où ils seront dressés, le fond dessous.

COTELETTES D'AGNEAU SAUTÉES, GARNIES D'UNE MACÉDOINE.

Prenez trois carrés d'agneau pour obtenir quinze belles côtelettes; parez-les suivant la méthode décrite à l'article Côtelettes de mouton à la minute; marquez-les de même dans un plat à sauter, et sautez-les un quart d'heure avant de servir; égouttez le beurre dans lequel elles auront été sautées; incorporez trois cuillerées à ragoût de sauce financière, gros comme une noix de beurre fin et autant de glace; dressez; garnissez le puits d'une macédoine; détachez la sauce du plat à sauter avec une cuillerée à ragoût de consommé de volaille; passez à l'étamine et masquez-en les côtelettes.

COTELETTES D'AGNEAU A L'ALLEMANDE, AUX CONCOMBRES.

Coupez et parez les côtelettes de trois carrés d'agneau comme les précédentes; panez-les une fois au beurre, trempez-les dans une omelette pour les pa-

ner une seconde fois, de manière que la mie de pain soit très-serrée; faites frire vingt minutes avant de servir dans du beurre clarifié; dressez et garnissez le puits d'une blanquette de concombres.

ÉPAULES D'AGNEAU EN BALLOTINES.

Désossez deux épaules d'agneau jusqu'à la crosse du manche; assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, et garnissez les d'une farce fine (voir chapitre XXVIII de la deuxième partie du Pâtissier royal); passez avec l'aiguille à brider de la ficelle à l'extrémité de l'épaule, de manière qu'on puisse la serrer comme une coulisse; piquez une rosace sur chaque épaule; foncez une casserole de débris des épaules et de débris de veau, une carotte, deux oignons, un bouquet garni, et recouvrez de bardes de lard; mouillez de bouillon et d'un verre de bon vin blanc, jusqu'à la piquerie, et donnez une heure et demie de cuisson; ayez soin de glacer graduellement la piquerie; égouttez; déficelez; dressez et mettez pour garniture de petites carottes et de petits oignons glacés, ou des laitues braisées, ou des céleris; passez et dégraissez le fond; faites-le réduire pour en mettre sous les ballotines, et le reste dans une saucière.

Observation.

On peut servir aussi, suivant le goût, une purée quelconque avec ces ballotines; mais je conseille de l'envoyer à part dans une saucière, car, servie sur le plat, elle fait toujours un très-mauvais effet.

ENTRÉES D'ISSUES.



Observation.

Une partie de ces entrées d'issues se servent souvent comme hors-d'œuvre, mais presque toujours elles se donnent comme entrées au déjeuner ; j'en excepte les ris de veau, les ris d'agneau, et les cervelles de veau. Cependant à la campagne, où souvent les provisions manquent, elles se servent avec avantage au dîner, lorsqu'elles sont traitées avec le soin qu'elles réclament d'un artiste culinaire. Comme tous ces issues se trouvent à Paris, chez le marchand tripier et d'abats, nous avons fait un chapitre spécial, pour ne pas les rapporter aux articles Bœuf, Veau, Mouton, Agneau.

Sommaire.

Langue de bœuf braisée; idem grillée, sauce aux cornichons; idem à la napolitaine; idem à l'italienne. — Palais de bœuf au gratin ; idem à la provençale; idem en blanquette ; idem à l'italienne ; attereaux de palais de bœuf; palais de bœuf à la lyonnaise.—Croquettes de palais de bœuf.—Gras double à la lyonnaise; idem à la poulette; idem à la rouennaise.—Rognon de bœuf sauté; idem à la bretonne.—Foie de veau à l'estoufade ; idem sauté à l'italienne; idem à la provençale ; idem piqué à la broche. —Mou de veau à la poulette ; idem en matelotte.—Ris de veau piqués-glacés; idem à la chicorée; idem à la purée d'oseille; idem sauce tomate; idem à la Toulouse ; idem à la Saint-Cloud; idem en caisse aux fines herbes; idem à la broche à l'anglaise.—Coquilles de ris de veau, escalopes de ris de veau; attereaux de ris de veau.—Fraise de veau.—Ro-

gnons de veau sautés.—Croûtes garnies de rognons de veau à la chevreuse.—Oreilles de veau à la ravigote; idem sauce tortue; idem sauce tomate; idem sauce italienne; idem farcies à la Villeroi; idem en marinade.—Cervelles de veau sauce ravigote; idem à l'allemande; idem en marinade.—Langues de veau en papillotes.—Rognons de mouton à la brochette; idem au vin de Champagne.—Animelles de mouton et amourettes frites —Langues de mouton en papillotes; idem en cornets; idem au gratin; idem à la bretonne; idem à la Soubise.—Emincé de langues de mouton.—Pieds de mouton (voyez Pieds d'agneau).—Oreilles d'agneau à la ravigote; idem à l'allemande; idem farcies à la Villeroi.—Pieds d'agneau à la poulette; idem à la provençale; idem en marinade; idem farcis à la Villeroi.—Pascaline d'agneau.

Les ris d'agneau ne servent généralement que comme garniture; cependant on pourrait, faute de ris de veau, les employer de la même manière que ces derniers.

LANGUE DE BŒUF BRAISÉE.

Après avoir enlevé le cornet d'une langue de bœuf, vous la mettez à dégorger une heure dans l'eau tiède; puis vous la faites blanchir un quart d'heure, et rafraîchissez; égouttez et épongez-la; lardez-la de lardons assaisonnés de sel, poivre, muscade, persil haché; marquez-la dans une casserole avec trois carottes, trois oignons, un bouquet garni; mouillez-la de bouillon qu'elle baigne aux trois quarts; ajoutez un verre de vin blanc et un petit verre d'eau-de-vie, donnez trois heures et demie de cuisson; sondez avec une aiguille à brider; si la chair ne résiste pas, la cuisson est à son point; égouttez-la; enlevez-en la peau avec la pointe du couteau; elle cède facilement lorsqu'elle est parfaitement cuite; passez le fond; dégraissez-le; remettez dedans la langue à mijoter jusqu'au moment de servir; dressez et gar-

nissez de petites carottes tournées en poires, et de laitues braisées, les carottes de chaque côté de la langue et les laitues dans les deux bouts; arrosez du fond et mettez le reste dans une saucière.

LANGUE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE.

Préparez une langue de bœuf comme la précédente, à l'exception que vous ne la larderez pas; lorsqu'elle sera dépouillée, laissez-la refroidir, et coupez en biseau, suivant sa grosseur, douze ou quatorze morceaux auxquels vous donnerez une forme ovale; ayez quatre cuillerées à ragoût d'allemande réduite, dans laquelle vous incorporerez deux cuillerées à bouche de persil haché et blanchi, deux échalotes également hachées et blanchies, une pointe d'ail et deux cuillerées à ragoût de bon parmesan râpé; masquez les morceaux de langue de cet appareil; panez une fois sur la sauce, une fois à l'œuf; arrosez-les légèrement avec un pinceau, de beurre fondu; un quart d'heure avant de servir, posez sur un gril très-propre une feuille de papier beurré, et dessus les morceaux de langue; donnez-leur une belle couleur sur un feu modéré; dressez et saucez d'une sauce tomate corsée.

LANGUE DE BOEUF AUX CORNICHONS.

Après avoir égoutté une langue cuite comme les précédentes et en avoir ôté la peau, vous la fendez en deux parties détachées; jetez dessus, sel et poivre en petite quantité; faites griller sur un feu vif; dres-

sez et saucez d'une poivrade dans laquelle vous aurez mis quelques cornichons hachés.

Observation.

Cette entrée ne se sert guère ordinairement que pour l'office; mais à la campagne, où (comme je l'ai déjà fait observer) l'on est souvent court de provisions, on peut la servir au déjeuner du maître de la maison. — Je reviendrai sur cet article au chapitre des Langues de mouton.

LANGUE DE BŒUF SAUCE ITALIENNE.

Préparez une langue de bœuf comme celle braisée, excepté que vous la larderez de maigre de jambon au lieu de lard; lorsqu'elle sera refroidie, coupez-la comme il est indiqué à celle à la napolitaine; dix minutes avant de servir, ayez dans un plat à sauter de la bonne huile chaude dans laquelle vous aurez mis une demi-gousse d'ail émincé; faites prendre légèrement couleur dans cette huile aux morceaux de langue; égouttez-les et saucez avec une sauce italienne que vous finirez avec une cuillerée à bouche d'huile d'olive et un demi-jus de citron.

DES PALAIS DE BŒUF.

Observation.

Prenez douze palais de bœuf, les plus blancs que vous pourrez trouver; enlevez-en toute la partie noire

et mettez-les dégorger dans une casserole d'eau dans laquelle vous aurez mis une poignée de sel; mettez au coin du fourneau; pressez-les souvent entre les doigts; lorsque vous ferez partir facilement une pellicule blanche, égouttez-les, et ratissez soigneusement toute cette pellicule; jetez-les à mesure dans de l'eau froide; égouttez-les et mettez-les cuire dans une bonne mirepoix; donnez deux heures de cuisson; égouttez, et mettez en presse pour vous en servir comme il sera indiqué ci-dessous.

PALAIS DE BŒUF AU GRATIN.

Prenez douze palais de bœuf cuits comme il est dit plus haut; coupez-les en deux dans leur longueur; parez-les de manière que chaque morceau forme un carré long; garnissez chaque morceau d'une farce fine; ayez une doublure de plat d'entrée que vous foncerez de farce d'un demi-pouce d'épaisseur; placez au milieu un bouchon de pain frit de trois pouces de diamètre sur quatre de hauteur, en ayant soin que le haut diminue de manière qu'il n'ait qu'un pouce de diamètre; groupez autour les morceaux de palais de bœuf que vous aurez roulés en barils; mettez-en douze au premier rang, huit au second et quatre au troisième; garnissez chaque vide qui se trouvera entre chaque morceau de farce fine; lissez-la avec la lame du couteau trempée dans l'eau chaude; entourez l'entrée et couvrez-la de légères bardes de lard et d'un triple papier beurré; ficelez

en haut et en bas ; mettez une heure au four doux ; déballez et dégraissez avec soin; ayez un ragoût préparé ainsi : coupez en rouelles la moitié d'une langue de bœuf à l'écarlate; enlevez à l'emporte-pièce des ronds comme pour une blanquette; joignez-y deux maniveaux de champignons émincés ; tenez chaud au bain-marie; au moment de servir, enlevez le bouchon de pain; finissez le ragoût d'une financière réduite; garnissez-en le puits et saucez le palais de bœuf d'une financière légère.

PALAIS DE BŒUF A LA PROVENÇALE.

Après avoir fait cuire douze palais de bœuf et mis en presse comme il est indiqué , partagez-les en deux sur leur longueur et émincez-les comme un émincé de poulet ; marquez-les dans une casserole avec gros comme une noix de beurre et autant de glace de viande pour les faire chauffer au bain-marie ; émincez très-fin huit gros oignons ; jetez-les dans une demi-livre d'huile d'olive chaude avec la moitié d'une gousse d'ail écrasée , une légère pincée de poivre de Cayenne; lorsqu'ils auront une belle couleur, égouttez-les ; mouillez d'une demi-cuillerée à pot du fond des palais de bœuf, et qu'en cuisant ils tombent à demi-glace ; ajoutez-y deux cuillerées à pot d'espagnole réduite, deux à dégraisser de tomate; au moment de servir , ayez une vingtaine de boules de pain de la grosseur d'un jaune d'œuf passées au beurre; mêlez avec l'émincé de palais de bœuf la moitié de

la provençale; mettez-en quelques cuillerées dans le plat; garnissez-en le tour avec les boules de pain; ajoutez le reste de l'émincé et masquez de la provençale.

BLANQUETTE DE PALAIS DE BOEUF.

Coupez douze palais de bœuf, cuits suivant la règle, avec un emporte-pièce rond du diamètre d'une pièce de deux francs; joignez-y deux maniveaux de champignons et une livre de truffes émincés; tenez chaudement et finissez d'une sauce allemande réduite, et demi-jus de citron; garnissez de cette blanquette un vol-au-vent, un bord, ou une casserole au riz. On peut remplacer l'allemande par de la béchamel, mais je préfère l'allemande.

PALAIS DE BOEUF A L'ITALIENNE.

Coupez et parez douze palais de bœuf, cuits comme les précédents, de manière à leur donner la forme d'un filet de poulet; masquez-les d'une d'Uxelle dans laquelle vous aurez incorporé deux cuillerées à dégraisser de purée Soubise, lorsque la sauce sera froide, panez de mie de pain mêlée à autant de parmesan râpé comme il est indiqué aux autres panures; faites frire au beurre clarifié; dressez et saucez d'une sauce italienne.

ATTEREAUX DE PALAIS DE BOEUF.

Partagez par la moitié douze palais de bœuf, et coupez dans chaque moitié six morceaux parfaite-

ment carrés; coupez également de gros champignons cuits et autant de truffes; mettez le tout sur deux plats de terre, et masquez d'une allemande très-serrée; lorsqu'ils seront refroidis, ayez quatorze attelets d'argent; embrochez tour à tour un carré de palais, un de truffes, un de champignons, et masquez-les bien de la sauce restée sur le plat; panez suivant la règle; faites frire de belle couleur; dressez avec persil frit dessus et dessous: il faut que cette entrée soit mangée sortant de la friture.

PALAIS DE BŒUF A LA LYONNAISE.

Parez douze palais de bœuf comme il est indiqué à l'article Attereaux; tenez-les chaudement dans leur fond; mettez bouillir un demi-verre de bon vinaigre et une pincée de poivre; laissez-le réduire jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus que plein une cuiller à bouche mêlée à une de vinaigre, un quarteron de beurre clarifié; au moment de servir vous aurez coupé huit gros oignons en filets bien égaux et passez au beurre d'une belle couleur; qu'ils soient cuits et croustillants; égouttez les palais de bœuf; jetez-les dans le beurre et le vinaigre réduit; finissez avec gros comme une noix de bonne glace; dressez et masquez des filets d'oignons bien égouttés de leur beurre.

CROQUETTES DE PALAIS DE BŒUF.

Coupez en dé douze palais de bœuf, cuits suivant la règle, de la grosseur d'un salpicon; ajoutez et coupez de même champignons, truffes, et langue à

l'écarlate; réduisez une allemande aussi serrée que pour les attereaux; jetez-y votre salpicon; mêlez-le parfaitement avec la sauce, et versez sur un plat de terre pour le laisser refroidir; ensuite donnez aux croquettes la forme de poire; panez-les comme il est indiqué pour les villerois; faites frire de belle couleur, mais auparavant il faut avoir soin de replacer les croquettes sur de nouveaux couvercles et souffler la mie de pain qui n'y serait pas adhérente, afin que la couleur ne soit pas terne. — Dressez la pointe de la poire en dedans du plat et garnissez à mesure le puits de persil frit.

GRAS-DOUBLE A LA ROUENNAISE.

Prenez deux pièces du gras-double le plus blanc; lavez-le à plusieurs eaux et faites-le blanchir; rafraîchissez-le; marquez-le ainsi dans une braisière : vingt carottes tournées en poire, douze gros oignons, un bouquet garni de thym, laurier, basilic, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, une demi-livre de petit lard, deux cuillerées à pot de consommé, un verre de bon vin blanc, un petit verre d'eau-de-vie, une pincée de mignonnette, un double papier beurré sur la braisière, et le couvercle dessus; lutez-en le tour d'une bande de papier collée avec du repère à bordure, et mettez pendant quatre heures au four; qu'il ne fasse que mijoter, afin que le fond réduise sans tomber à glace; ayez soin d'écouter souvent pour vous assurer que le mijote-

ment continue, et, s'il allait trop vite, afin de le ralentir ; au moment de servir, dressez le gras-double sur un plat, les carottes d'un côté, les oignons de l'autre ; dégraissez et passez le fond pour mettre dessous et en envoyer dans une saucière.

GRAS-DOUBLE A LA POULETTE.

Coupez le gras-double en morceaux d'un pouce carré; tenez-le chaudement au bain-marie avec un peu de beurre et de glace; ayez une allemande légère à laquelle vous aurez ajouté du persil haché et blanchi ; mêlez-en la moitié avec le gras-double ; ajoutez un jus de citron; dressez-le dans une casserole d'argent; masquez du reste de l'allemande, dans laquelle vous aurez jeté deux maniveaux de champignons tournés.

Autre manière.

Si vous manquez d'allemande, voici la manière dont il faudrait opérer : le gras-double coupé comme le précédent, vous le tenez chaud dans un peu de son fond; ayez deux maniveaux de champignons bien lavés; coupez-les en deux et passez-les dans six onces de beurre; joignez-y une cuillerée à dégraisser de farine pour en faire un roux; ajoutez-y un verre de vin blanc réduit à moitié et dans lequel vous aurez mis deux échalotes, deux clous de girofle, quelques grains de mignonnette; laissez mijoter et jeter sa graisse, au coin du fourneau pendant une demi-heure; ensuite dégraissez; ôtez les

champignons, que vous joindrez au gras-double; ôtez les échalotes et les clous de girofle; faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit à demi-réduction; liez-la avec quatre jaunes d'œufs, avec gros comme une noix de beurre; égouttez le mouillement qui peut se trouver dans le gras-double; passez dessus votre sauce à l'étamine; ajoutez du persil; hachez un jus de citron et servez.

GRAS-DOUBLE A LA LYONNAISE.

Préparez le gras-double cuit comme il est indiqué aux Palais de bœuf à la lyonnaise, à l'exception qu'au moment de servir vous ajouterez une cuillerée d'espagnole réduite au gras-double; versez toujours dessus les filets d'oignons à sec : si vous manquez d'espagnole, liez un peu du fond avec un peu de roux coloré et faites-le réduire.

ROGNON DE BŒUF SAUTÉ.

Presque toujours le rognon de bœuf porte un goût d'alcalescence; je vais indiquer le moyen qui m'a toujours réussi pour lui ôter ce mauvais goût : séparez le rognon en quatre parties; enlevez-en soigneusement le suif; émincez-le; ayez de l'eau bouillante dans une casserole avec une légère pincée de sel; retirez-la du feu; jetez-y le rognon; couvrez au bout de trois minutes; égouttez le rognon sur un torchon; épongez-le; ayez dans un plat à sauter du beurre chaud à la demi-noisette; jetez-y le rognon pour achever de le cuire; faites aller vivement sans bouillir, c'est-à-

dire que le beurre ne fasse que frire; au bout de cinq minutes, retirez-le du feu; joignez-y une légère cuillerée à bouche de farine, un bon verre de vin blanc que vous aurez tenu en ébullition, persil haché, sel, poivre; remettez sur le feu, que le tout ne fasse que frémir pour se lier; ajoutez gros comme une noix de beurre, un demi-jus de citron et servez.

ROGNON DE BŒUF A LA BRETONNE.

Émincez finement six gros oignons; passez-les au beurre d'une belle couleur; mouillez quand ils seront à leur point de deux cuillerées à dégraisser de bouillon; faites-les réduire jusqu'à ce que le beurre recommence à frire; alors incorporez-y une cuillerée à bouche de farine, et mouillez d'un verre de vin blanc et de deux cuillerées à dégraisser de bouillon, sel et poivre; laissez bouillir; ayez un rognon préparé comme il est indiqué ci-dessus; jetez-le dans les oignons; laissez frémir cinq minutes et servez.

FOIE DE VEAU A L'ESTOUFFADE.

Choisissez un beau foie de veau blond; faites attention à ce qu'il ne soit pas tiqueté de blanc; enlevez-en la rate; lardez-le de lardons assaisonnés de persil haché, poivre et très-peu de sel; marquez-le, après l'avoir ficelé dans une casserole foncée de débris de lard et de débris de veau; ajoutez deux carottes, quatre oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni suivant la règle, une cuillerée à pot de bouillon, un demi-verre de vin

blanc et un petit verre d'eau-de-vie; donnez-lui deux heures de cuisson; égouttez-le; dressez; glacez, et garnissez de petites carottes et d'oignons glacés; passez et dégraissez le fond; faites-le réduire avec deux cuillerées à dégraisser d'espagnole; saucez, et envoyez le reste du fond dans une saucière.

FOIE DE VEAU SAUTÉ A L'ITALIENNE.

Je crois inutile de répéter que du choix du foie dépend toute la qualité pour le connaisseur. Émincez donc le morceau de foie que vous aurez choisi, sur son travers, en tranches de deux à trois lignes d'épaisseur; donnez à chaque morceau la forme d'un très-gros filet de poulet; marquez-le dans un plat à sauter foncé de beurre clarifié, sel et poivre; sautez-le des deux côtés, qu'il soit ferme au toucher; égouttez le beurre; ajoutez assez de sauce italienne pour saucer l'entrée; finissez d'un bon morceau de beurre et d'un jus de citron; dressez, et saucez. Si vous manquez de sauce, employez la méthode que voici : lorsque votre foie de veau sera sauté dans le beurre et assaisonné comme je viens de le dire, ajoutez-y fines herbes et champignons hachés, une cuillerée à bouche de farine; mouillez d'un verre et demi de bon vin blanc; laissez seulement frémir; mettez gros comme une noix de bonne glace, autant de beurre; dressez, et saucez.

FOIE DE VEAU A LA PROVENÇALE.

Après avoir coupé un foie de veau comme le pré-

cédent, coupez en dé très-fin deux gros oignons et une gousse d'ail, que vous mettrez prendre légèrement couleur dans un plat à sauter, avec deux verres de bonne huile d'olive. Aussitôt que les oignons se coloreront, placez-y les morceaux de foie pour les faire cuire; lorsqu'ils seront à leur point, dressez-les, détachez l'oignon avec deux cuillerées à bouche de sauce tomate, un demi-verre de vin blanc, et masquez-en le foie de veau.

FOIE DE VEAU A LA BROCHE.

Piquez un foie de veau comme il est indiqué à l'article Noix de veau à la Monglas; passez une mirepoix composée de persil, carottes, oignons, thym, laurier, sel, poivre, un peu de jambon en dé; mouillez d'un demi-verre de vin de Madère; deux heures avant de servir, placez cette mirepoix sur deux feuilles de papier grassement beurrées, le foie de veau sur la mirepoix; recouvrez de papier ficelé; passez un attelet dans la partie non piquée du foie, pour le coucher sur la broche; mettez au feu; deux heures moins un quart de cuisson; déballez; glacez la piquerie d'une belle couleur, et saucez d'une espagnole demi-glace.

MOU DE VEAU A LA POULETTE.

Coupez en gros dés un mou de veau, et mettez-le dégorger une heure dans de l'eau tiède; ensuite égouttez-le sur un torchon pour éponger l'eau dont il est imbibé; faites fondre une demi-livre de beurre

dans une casserole; passez-y le mou; joignez-y quatre cuillerées à bouche de farine; délayez-la soigneusement pour qu'elle ne devienne pas grumeleuse; mouillez de deux cuillerées à pot de bouillon, sel, poivre, un bouquet garni, deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle, une gousse d'ail; laissez cuire une heure un quart pour que le mouillement réduise, et dégraissez pendant la cuisson; quand vous aurez épluché et fait blanchir un litre de petits oignons blancs, auxquels vous aurez joint deux maniveaux de champignons, et que vous aurez mis cuire à part, avec de la sauce extraite du mou de veau au moment de servir, dressez les morceaux et couvrez-les de petits oignons et de champignons; après avoir retiré le bouquet et les oignons, liez la sauce de cinq jaunes d'œufs; passez à l'étamine; finissez avec gros comme une noix de beurre, un jus de citron, et saucez.

MOU DE VEAU SAUCE MATELOTTE.

Après avoir fait dégorger et égoutter un mou de veau comme le précédent, vous aurez une livre de petit lard bien dessalé, coupé en morceaux moitié moins gros que ceux de mou; passez à petit lard au beurre; ajoutez quatre cuillerées ce bouche de farine que vous ferez légèrement roussir; ajoutez-y le mou et mouillez de deux bouteilles de vin rouge; assaisonnez, et garnissez comme celui à la poulette, sans mettre la même quantité de sel; passez les oignons

et les champignons au beurre; mouillez-les avec de la sauce du mou; cuisez à point; dégraissez, et servez après avoir garni de petit lard et de petits oignons.

DES ENTRÉES DE RIS DE VEAU.

Observation.

On appelle ris de veau les deux glandes qui se trouvent sous la gorge du veau, et que nous distinguons par les mots de noix et de gorge. Il faut les choisir gras et blancs, et surtout faire attention que le couteau du boucher n'ait point endommagé la légère peau qui les recouvre.

RIS DE VEAU PIQUÉS-GLACÉS.

Après avoir choisi six moyens ris de veau, vous les mettez à dégorger deux heures dans une casserole d'eau posée sur le fourneau en hiver; en été vous les laisserez au garde-manger; dans l'un ou l'autre cas, vous aurez soin, toutes les demi-heures, de changer l'eau en les pressant légèrement dans les mains; au bout de ce temps ayez un chaudron d'eau bouillante, dans laquelle vous plongerez les ris de veau; aussitôt qu'ils se raffermiront sous le doigt, transvasez-les dans une terrine pleine d'eau froide; égouttez-les quand ils seront refroidis sur un torchon plié en deux, et posé sur un plafond, la partie unie sur le torchon; mettez un couvercle dessus avec un poids de deux kilos; un quart d'heure après

piquez-les d'une seconde suivant la règle; parez-en le cornet et les parties inutiles, avec lesquels vous foncerez un plat à glacer beurré, avec carottes, oignons émincés, bouquet garni; le tout recouvert de légères bardes de lard; posez dessus les ris de veau; trois quarts d'heure avant de servir, mouillez d'une mirepoix jusqu'à la piquerie; recouvrez d'un papier huilé; faites partir sur le fourneau; couvrez, et mettez au four; ayez soin, toutes les dix minutes, d'arroser du mouillement; lorsque vous vous serez assuré de leur entière cuisson par leur fermeté, retirez le couvercle et le papier pour laisser sécher le lard pendant quelques minutes; glacez d'une belle glace; égouttez, et dressez en mettant dans le puits une purée d'oseille, de la chicorée ou une sauce tomate.

RIS DE VEAU A LA TOULOUSE.

Après avoir fait dégorger et blanchir six ris de veau comme les précédents, et les avoir mis en presse, piquez-en trois, et cuisez-les comme les précités; cloutez les trois autres de truffes, c'est-à-dire qu'après avoir taillé des truffes en forme de clous à têtes carrées vous les enfoncez perpendiculairement dans chaque ris de veau, à l'aide d'un petit bâton pointu, douze clous par ris distribués ainsi : six sur un premier tour, cinq sur un second, et un au milieu; couvrez les ris d'une bande de lard dessus et dessous; ficelez le lard; posez les ris dans une casserole, et mouillez d'une mirepoix à laquelle vous ajouterez

un demi-verre de vin de Madère ; donnez une demi-heure de cuisson ; égouttez-les six ris de veau ; dressez alternativement un piqué, un clouté en les faisant porter l'un sur l'autre ; garnissez le puits d'une toulouse composée de crêtes, de rognons, de foies gras, de truffes et de champignons (finis comme il est indiqué à l'article Ragoût, de la cinquième partie), et saucez les ris d'un suprême léger.

Observation.

Je donne aux ris de veau cloutés un quart d'heure de moins de cuisson, par la raison que dans ceux qui sont piqués il faut cuire le lard avant d'atteindre le ris de veau. Je sais que cette observation devient inutile pour les anciens praticiens ; mais elle est nécessaire pour les jeunes gens qui veulent approfondir le point de cuisson, point essentiel pour la succulence des bons dîners : sauces savoureuses, cuissons à point, beaux glacés constitueront toujours un dîner de premier ordre.

RIS DE VEAU A LA SAINT-CLOUD.

Après avoir préparé six ris de veau suivant la règle, cloutez-les tous les six alternativement de truffes et de langue à l'écarlate ; enveloppez-les de légères bardes de lard ; ficelez, cuisez comme il est indiqué pour les ris cloutés à la Toulouse ; égouttez et garnissez d'une purée de truffes, saucez d'une financière. On pourrait remplacer la purée de truffes par

une purée de champignons, alors on saucerait d'une allemande légère.

RIS DE VEAU AUX FINES HERBES EN CAISSE.

Après avoir fait dégorger et blanchir six ris de veau comme je l'ai indiqué dans le premier article, coupez-les en deux de manière que chaque morceau forme un petit ris de veau; hachez persil, deux maniveaux de champignons, trois truffes et une gousse d'ail blanchie, et passez le tout dans six onces du meilleur beurre; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée; mouillez d'un verre de bon vin de Madère; marquez les ris de veau dans ces fines herbes; couvrez-les de bardes de lard, et donnez leur vingt minutes de cuisson; égouttez-les; dégraissez les fines herbes, et ajoutez-y une cuillerée à pot d'espagnole travaillée; faites réduire dans une caisse plissée ronde ou ovale (suivant la forme du plat), que vous aurez huilée et séchée à l'étuve; dressez les ris de veau en couronne; masquez-les de fines herbes; recouvrez du lard; entourez la caisse d'un double papier beurré; couvrez d'un rond, et mettez au four vingt-cinq minutes avant de servir. A ce moment retirez la caisse, dégraissez encore, posez sur le plat, et au moment d'envoyer garnissez le puits d'un ragoût à la financière comme il est décrit dans la cinquième partie (*Art de la cuisine*).

RIS DE VEAU A LA BROCHE A L'ANGLAISE.

Préparez en tout point six ris de veau comme il est indiqué avant leur cuisson, et préparez ainsi une matignon : passez dans six onces de beurre fin deux carottes, deux échalotes et deux oignons émincés, persil en branche, thym, laurier, un peu de basilic, deux clous de girofle, sel, poivre, épices; mouillez d'un verre de bon vin blanc, que vous laissez réduire de moitié; versez cette préparation sur les ris de veau et laissez-les-y pendant trois heures, en les retournant souvent; trois quarts d'heure avant de servir, égouttez-les; embrochez-les dans un attelet très-mince; couvrez-les de bardes de lard; posez-les sur deux feuilles de papier; mettez sur le lard la matignon; emballez, couchez sur broche, et mettez au feu vif, en arrosant souvent le papier; un quart d'heure avant le service, déballez, ôtez avec soin toute la matignon; remettez au feu; arrosez les ris de beurre clarifié chaud, et saupoudrez-les à mesure de belle mie de pain devant un feu clair; aussitôt qu'ils auront une belle couleur, débrochez, dressez, mettez dessous un excellent consommé de volaille, et envoyez dans une saucière de la Bread-sauce.

COQUILLES DE RIS DE VEAU.

Faites cuire quatre ris de veau comme il est indiqué pour ceux à la Toulouse, mais sans les clouter; laissez-les refroidir, et coupez-les en filets à la Mont-

glas; ajoutez-y un tiers autant de truffes et de champignons cuits, et coupez de même; ayez une bonne béchamel grasse, réduite et serrée; jetez dedans ris, truffes et champignons; emplissez-en douze coquilles; masquez chacune de béchamel que vous aurez conservée, et couvrez de mie de pain passée au beurre clarifié, et séchée à l'étuve; mettez au four les coquilles, jusqu'à ce qu'elles commencent à mijoter, et servez.

ESCALOPES DE RIS DE VEAU.

Coupez en trois parties sur leur longueur quatre ris de veau préparés et cuits comme les précédents; escalopez chaque morceau de la grandeur d'une pièce de deux francs et de trois lignes d'épaisseur; ajoutez-y un tiers de truffes et autant de champignons cuits et coupés de même; tenez chaud dans une casserole au bain-marie, avec une cuillerée à dégraisser du fond des ris de veau; au moment de servir égouttez ce fond, mettez quatre cuillerées à dégraisser d'allemande, et servez cette escalope dans un vol-au-vent, un bord ou une casserole au riz.

ATTEREAUX DE RIS DE VEAU.

Coupez en trois parties quatre ris de veau, comme les précédents; mais, au lieu d'être en escalopes, qu'ils soient en carrés parfaits, un tiers autant de truffes et de champignons coupés comme les ris, et un demi-tiers de langue à l'écarlate, sans sel; disposez ces carrés sur deux plats, et couvrez-les d'une

d'Uxelle quand ils seront refroidis; embrochez-les sur douze attelets d'argent, un morceau de truffe, un de ris, un de champignon, un de ris ou de langue, et ainsi de suite; parez avec précision chaque attelet ainsi formé; enveloppez-les de la d'Uxelle qui vous reste; panez avec soin de la manière déjà décrite, et au moment de servir faites frire à friture douce, afin d'atteindre l'intérieur de chaque attelet; une friture trop chaude les colorerait sans les échauffer; dressez en pyramide, avec persil frit au milieu.

Observation.

Dans cette description d'entrées de ris de veau je n'ai pas fait mention des gorges, parce qu'elles sont beaucoup moins délicates que la noix et conservent des parties cartilagineuses; cependant, en les parant avec soin, on peut s'en servir pour attereaux, escalopes, et dans les garnitures.

FRAISE DE VEAU.

La fraise de veau, ou plutôt mésentère, est une membrane placée en forme de fraise le long des intestins pour les retenir. Il faut la choisir blanche et grasse, et la laver à plusieurs eaux; la faire blanchir, la remettre dans l'eau fraîche, et ratisser soigneusement toutes les parties qui étaient adhérentes aux boyaux; ensuite faites-la cuire dans un blanc, comme il est indiqué pour la tête de veau; trois heures de cuisson; ne l'égouttez qu'au moment de servir et en-

voyez dans une saucière du vinaigre bouilli avec des échalotes hachées, sel, mignonnette, et où vous jetterez, au moment, deux cuillerées à bouche de persil et de civette hachés.

ROGNONS DE VEAU SAUTÉS AU VIN DE CHAMPAGNE.

Ayez trois beaux rognons de veau; émincez-les; mettez dans un plat à sauter un quart de beurre fin, et faites fondre sur un fourneau vif; jetez-y les rognons émincés; aussitôt qu'ils seront raidis, retirez-les du feu; ajoutez deux cuillerées d'espagnole réduite et travaillée avec deux verres de vin de Champagne (si vous n'aviez pas d'espagnole, aussitôt que les rognons sont réduits mêlez-y deux cuillerées à bouche de farine; remettez sur le feu; mouillez de deux verres de vin de Champagne, et liez sans presque laisser bouillir; finissez comme il est décrit ci-dessus). Ajoutez deux maniveaux de champignons cuits et émincés, et finissez avec gros comme un œuf de beurre fin et gros comme une noix de bonne glace, et une cuillerée de persil haché et blanchi, où vous aurez mêlé un peu de civette.

CROUTES GARNIES DE ROGNONS DE VEAU A LA CHEVREUSE (HORS-D'ŒUVRE).

Coupez dans un pain de mie vingt-quatre morceaux d'une ligne d'épaisseur et de trois pouces de long sur deux de large; passez ces croûtes d'un seul côté dans du beurre fin clarifié; donnez-leur une belle couleur, mais sans les dessécher; tenez-les chaudes à l'étuve;

coupez en dés de salpicon un rognon froid provenant d'une longe de veau, et avec sa graisse joignez-y autant de truffes également en dés, et passées au beurre; tenez chaud au bain-marie, avec un peu de glace. Au moment de servir, ajoutez-y deux cuillerées à dégraisser de sauce allemande; un demi-jus de citron; faites subir une légère ébullition; garnissez avec ce salpicon les croûtes passées au beurre; mettez-en deux ensemble; dressez sur un plat très-chaud, et faites servir vivement.

OREILLES DE VEAU SAUCE RAVIGOTE.

Choisissez douze oreilles de veau, les plus petites et les plus blanches possibles; mettez-les blanchir à l'eau froide, dix minutes; rafraîchissez; lorsqu'elles seront refroidies, égouttez-les, parez-les; qu'elles se trouvent égales pour la hauteur; enlevez, en faisant un trou à l'emporte-pièce, la partie qui se trouve dans le fond de l'oreille; flambez-les; sautez-les dans du beurre fondu et un jus de citron; mouillez d'une bonne mirepoix, et donnez deux heures et demie de cuisson; au moment de servir, égouttez chaque oreille l'une après l'autre sur un torchon pour enlever avec une cuiller la pellicule qui recouvre intérieurement et extérieurement le tendron dont vous ciselez l'intérieur du haut en bas, et rabattez le tendron pour qu'il ait la forme d'une papillote; dressez à mesure; saucez d'une sauce ravigote printanière (1); on peut remplacer cette sauce par une tomate légère.

(1) Voyez page 56, quatrième partie (*Art de la cuisine*).

Observation.

Il est important de n'égoutter les oreilles qu'au fur et à mesure que l'on peut les préparer, afin qu'en restant dans leur cuisson elles conservent toute leur blancheur.

OREILLES DE VEAU SAUCE TORTUE.

Après avoir préparé et cuit douze oreilles comme les précédentes, vous les égouttez et ciselez de même; lorsqu'elles seront dressées, vous placerez alternativement un jaune d'œuf préparé comme il est indiqué aux quenelles d'œufs; une truffe en boule entre chaque oreille, un cornichon tourné en olive; mettez dans le puits une garniture de crêtes, de rognons et de champignons, et saucez d'une sauce tortue.

OREILLES DE VEAU SAUCE ITALIENNE.

Préparez et cuisez douze oreilles de veau comme il est indiqué pour celles à la ravigote; seulement, au lieu de les ciseler, parez les tendrons pour en arrondir le bout, et garnissez-en l'intérieur de salpicon composé de truffes, de champignons et de langue de veau coupée très-petit et liée d'une cuillerée à dégraisser de financière réduite; le tout bouillant, et saucez d'une italienne suivant la règle.

OREILLES DE VEAU A LA VILLEROI.

Cuisez et préparez douze oreilles de veau comme les précitées; égouttez-les et laissez refroidir; lors-

qu'elles seront froides, parez-les de manière à diminuer leur grosseur; garnissez l'intérieur d'une farce fine de volaille; trempez chaque oreille dans une sauce Villeroi; laissez encore refroidir; puis parez suivant la règle, et faites frire à friture très-douce afin d'atteindre parfaitement l'intérieur; égouttez et dressez en buisson, en garnissant le milieu du plat de persil frit.

OREILLES DE VEAU EN MARINADE.

Faites cuire six oreilles de veau dans un blanc, comme il est indiqué pour la tête de veau; lorsqu'elles seront cuites, égouttez et coupez-les chacune en quatre parties; jetez-les dans une marinade ainsi préparée : passez au beurre une carotte et un oignon émincés, persil en branche, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une pincée de mignonnette et un peu de sel; mouillez d'un verre de vinaigre, une petite cuillerée à pot de bouillon; lorsqu'elle sera cuite, passez avec pression dans un torchon; tenez les oreilles de veau chaudement; au moment de frire égouttez-les et mettez-les dans une pâte à frire (1), et faites cuire sur un fourneau vif; dressez et couronnez de persil frit d'un beau vert.

CERVELLES DE VEAU SAUCE RAVIGOTE.

Il faut choisir six cervelles de veau dans toute

(1) Voir page 57 de la première partie (*Art de la cuisine*).

leur fraîcheur; rejetez celles qui sont recouvertes d'une pellicule noire : la chair en est presque toujours jaunâtre, et elles noircissent à la cuisson. Prenez donc de préférence celles à pellicule sanguinolente; mettez-les dans une terrine d'eau fraîche et limonez-les, c'est-à dire enlevez la pellicule qui les couvre et le sang coagulé; puis mettez-les pendant une heure à dégorger à l'eau presque tiède, en ayant soin de changer souvent cette eau; mettez dans une casserole de l'eau, du sel et un demi-verre de vinaigre; quand elle sera en ébullition, glissez-y les cervelles; dix minutes après que l'ébullition aura repris, égouttez les cervelles à l'aide d'une écumoire et remettez-les dans de l'eau fraîche sans les endommager; lorsqu'elles seront refroidies, égouttez-les sur un linge blanc; foncez une casserole de bardes de lard; posez les cervelles dessus; recouvrez-les de bardes et mouillez d'une mirepoix; mettez au feu; aussitôt que les cervelles seront fermes au toucher, vous serez assuré de leur cuisson; au moment de servir égouttez-les, coupez-les en deux et dressez-les en couronne : saucez d'une ravigote printanière.

Observation.

Nos anciens praticiens posaient autrefois sur chaque morceau de cervelle un anneau d'oignon blanchi, et les remplissaient de ravigote; alors ils les appelaient cervelles à la Chivry; mais comme beaucoup de personnes n'aiment pas manger de l'oignon

presque cru, depuis long-temps nous l'avons supprimé.

CERVELLES DE VEAU A L'ALLEMANDE.

Préparez et cuisez six cervelles de veau comme les précédentes ; ayez douze croûtons de pain passés au beurre; placez-en un entre chaque demi-cervelle; emplissez le puits de quatre maniveaux de champignons émincés, et saucez d'une allemande légère.

Observation.

Cette préparation de cervelles à l'allemande sert aussi, en retranchant les croûtons de pain, à garnir des vol-au-vent et des casseroles au riz ; on peut aussi servir des cervelles de veau à la financière ou à la sauce matelote; mais, comme c'est une entrée de second ordre qui ne se sert guère que pour l'ordinaire, je conseillerai de ne la donner que lorsqu'on la demandera, le prix de la garniture étant le triple de celui des cervelles.

MARINADE DE CERVELLES DE VEAU.

Après avoir limoné et blanchi quatre cervelles de veau, marquez-les avec bardes de lard dessus et dessous; mais, au lieu de les mouiller avec une mirepoix, mouillez d'une marinade, comme il est indiqué à l'article Oreilles de veau en marinade; au moment de servir, égouttez sur un linge blanc; coupez six morceaux dans chaque cervelle; saupoudrez-les légèrement de sel et de poivre; trempez dans de la pâte

faite suivant la règle; faites frire; dressez, et garnissez de persil également frit.

LANGUES DE VEAU EN PAPILLOTES.

Après avoir fait blanchir deux langues de veau et en avoir retiré les cornets, vous les mettez cuire dans une mirepoix comme il est indiqué pour les oreilles de veau à la ravigote; une heure et demie après qu'elles sont au feu, vous les sondez pour vous assurer de leur parfaite cuisson ; si elles l'ont atteinte, vous pouvez les retirer; dans le cas contraire, laissez-les encore un quart-d'heure ; dépouillez-les et laissez-les refroidir ; coupez dans chaque langue six morceaux de manière à représenter un filet de poulet, mais plus large et plus épais ; passez dans un quart de bon beurre, persil, champignons hachés, deux échalotes hachées et blanchies ; mouillez d'un demi-verre de vin de Madère, une cuillerée à pot d'espagnole, un peu de muscade râpée ; réduisez; que le sel soit léger; et saucez les morceaux de langues; lorsqu'elles seront refroidies, opérez comme pour les côtelettes de veau en papillotes.

Observation.

On peut servir les langues de veau de la même manière que celle indiquée pour les langues de bœuf; il est donc inutile de répéter ici les recettes déjà écrites à cet article.

La langue de veau peut aussi se préparer à l'écar-

late, en employant les procédés déjà donnés pour la langue de bœuf.

ROGNONS DE MOUTON A LA BROCHETTE.

Choisissez des rognons de mouton d'une belle couleur chocolat, les noirs, ou ceux d'une couleur pâle, n'étant jamais d'une bonne qualité; enlevez la légère peau qui les recouvre; fendez-les sans les séparer sur la partie courbée; marinez-les d'huile; ajoutez quelques branches de persil, sel, un peu de mignonnette; au moment de servir, égouttez et trempez-les dans du beurre fondu; panez-les; embrochez-les dans des brochettes préparées, un par un; faites griller en présentant au feu la partie que vous avez ouverte; sept à huit minutes après, retournez-les et posez sur chacun gros comme une noisette de maître-d'hôtel crue; lorsqu'ils auront atteint leur cuisson, dressez-les en retirant les brochettes; garnissez le plat du reste de la maître-d'hôtel; glacez et servez.

ROGNONS DE MOUTON SAUTÉS AU VIN DE CHAMPAGNE.

Voir l'article des *Rognons de veau.*

ROGNONS DE MOUTON SAUCE ITALIENNE.

Coupez en deux les rognons; placez-les dans un plat à sauter grassement beurré; recouvrez-les de beurre fondu avec un peu de sel, quelques grains de mignonnette; sautez-les sur un feu vif; égouttez le beurre; ajoutez quatre cuillerées à dégraisser de sauce italienne, et finissez avec gros comme un œuf

d'exeellent beurre, un demi-jus de eitron; dressez en eouronne; mettez dans la puits quatre maniveaux de ehampignons euits et émineés, et saucez de l'italienne : on peut remplacer cette sauee par de la tomate, sans ôter les fines herbes; alors on supprimerait le eitron.

Je n'ai pas ici donné le nombre des rognons pour chaque entrée, paree qu'il faut toujours compter deux rognons par convive.

ANIMELLES DE MOUTON.

Choisissez trois animelles fraîches; enlevez-en la peau, et détaillez chacune en huit moreeaux d'égale grosseur; mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, deux cuillerées de vinaigre à l'estragon, deux cuillerées d'huile d'olive, un peu de thym, une demi-feuille de laurier, un oignon en tranches, quelques branches de persil; eouvrez la terrine; au bout d'une heure, elles doivent avoir rendu de l'eau; égouttez-les; remettez-les dans la terrine avec tous les ingrédients, et mettez dessus un demi-jus de citron; au moment de servir égouttez-les sur un linge blanc et pressez-les légèrement; farinez-les; faites frire de belle couleur; dressez en buisson avec persil frit dessus.

AMOURETTE FRITE.

On appelle amourette la moelle épinière du mouton et du veau : il faut s'en procurer assez pour faire une entrée; la mettre à l'eau froide, et la limoner

comme les cervelles de veau; la couper de trois pouces de long et la faire cuire pendant dix minutes, comme il est indiqué pour les cervelles de veau en marinade; au moment de servir, égouttez-la, trempez-la dans une pâte à la française, et faites-la frire dans une friture rouge; dressez, et du persil frit dessus.

LANGUES DE MOUTON EN PAPILLOTES.

Ayez quatorze langues de mouton; lavez-les bien; faites-les blanchir; rafraîchissez-les, lorsqu'elles seront refroidies; enlevez-en le cornet; mettez au fond d'une casserole quelques débris de lard, les cornets, les langues, deux carottes, deux oignons, un bouquet garni; mouillez de bouillon et d'un verre de vin blanc; donnez deux heures de cuisson; au bout de deux heures, assurez-vous de leur parfaite cuisson en les sondant avec une aiguille à brider; si elle s'enfonce facilement, égouttez-les (autrement, laissez-les encore un quart-d'heure) et enlevez-en la peau blanche; ouvrez-les en deux du côté arrondi de la langue, mais sans les séparer; préparez et finissez les fines herbes comme il est indiqué pour les côtelettes de veau en papillotes, et enveloppez-les de papier, suivant la règle, puis faites griller.

LANGUES DE MOUTON EN CORNETS.

Après avoir préparé quatorze langues de mouton comme les précédentes, vous ferez quatorze cornets de papier doublés et huilés; vous renfermerez les langues de sorte que la sauce se trouve au milieu; vous

en mettrez une dans chaque cornet, mais sans bardes de lard; fermez le cornet, qu'il ne puisse s'ouvrir, en collant l'ouverture avec un peu de repère, et faites griller comme les papillotes.

LANGUES DE MOUTON AU GRATIN.

Faites cuire quatorze langues de mouton comme celles en papillotes; lorsque la peau en sera retirée, mettez-les en presse sur le côté; pendant qu'elles refroidiront, vous ferez prendre, au bain-marie, de la farce fine dans un moule uni à bordure et le mettrez aussi refroidir pour avoir la facilité de le parer de manière à faire disparaître les angles du dessus pour l'arrondir; ensuite vous parerez les langues pour qu'elles forment un demi-cercle; enduisez la partie concave de farce fine, et placez-les sur le rond de farce préparé; placez sur une doublure de plat d'entrée, afin que le gros bout de la langue se trouve dans le haut; laissez entre chaque langue une distance de deux lignes que vous garnirez de farce; couvrez de bardes de lard; entourez les langues d'une double bande de papier beurré; ficelez bien le tour; couvrez d'un double rond de papier, et mettez chauffer une heure au four doux; au moment de servir, enlevez papier et lard; dégraissez; vous aurez disposé en forme de crêtes quatorze morceaux de langue à l'écarlate, que vous poserez dans l'espace des deux lignes réservé entre chaque langue de mouton; garnissez le puits d'un émincé de champignons et de langue à l'écarlate, lié avec une cuillerée de sauce

allemande, et saucez les langues d'une sauce finan-eière.

LANGUES DE MOUTON A LA BRETONNE.

Après les avoir fait blanchir et en avoir retiré les eornets, mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard; recouvrez les de même, et mouillez d'une mirepoix; lorsqu'elles seront cuites, enlevez-en la peau, et mettez-les fortement en presse; passez; dégraissez le fond, et faites-le réduire pour y tenir les langues chaudes; quand elles seront parées, ayez quatorze moreeaux de langue à l'éearlate taillés en eœur; dressez en couronne une langue, un morceau de langue à l'éearlate, ainsi de suite, et masquez d'une bretonne.

LANGUES DE MOUTON A LA SOUBISE.

Après avoir fait blanehir quatorze langues de mouton, et en avoir retiré les cornets, lardez-les de jambon maigre et de lard; marquez-les, et mouillez-les comme les précédentes, en ajoutant à la cuisson un demi-verre de vin de Madère; lorsqu'elles seront cuites, enlevez-en la peau, et mettez-les en presse pour les parer et les mettre mijoter dans leur fond réduit à demi-glaee; dressez-les en eouronne; garnissez le puits de soubise, et saueez du fond fini avec gros comme une noix de beurre fin.

LANGUES DE MOUTON A LA JARDINIÈRE.

Après avoir préparé quatorze langues de mouton

comme les précitées, vous aurez disposé une bordure de légumes en chartreuse garnie de laitues; renversez-la sur le plat; garnissez le puits d'une jardinière; dressez les langues en couronne, et dans le milieu le reste de la jardinière, et saucez du fond.

ÉMINCÉ DE LANGUES DE MOUTON AUX CONCOMBRES.

Préparez quatorze langues de mouton comme celles à la bretonne; lorsqu'elles seront refroidies, émincez-les en escalopes; tenez-les chaudes au bain-marie, avec un peu de bonne glace et de beurre fin; vous aurez préparé trois concombres aussi en escalopes, comme il est décrit à l'article Ragoût; au moment de servir, mettez dans l'émincé la moitié des concombres bien égouttés, deux cuillerées d'espagnole réduite; dressez, et marquez de l'autre moitié des concombres, finie également de deux cuillerées d'espagnole réduite.

OREILLES D'AGNEAU A LA RAVIGOTE.

Choisissez seize oreilles d'agneau les plus blanches possibles; faites-les blanchir dix minutes à l'eau bouillante; rafraîchissez-les; égouttez-les, et flambez-les sur un feu vif sans les rissoler; puis faites-les cuire dans un blanc (*voyez* Blanc); au moment de servir, égouttez-les de leur cuisson; parez légèrement les tendrons; dressez, et saucez d'une ravigote printanière.

OREILLES D'AGNEAU A L'ALLEMANDE.

Après avoir préparé et cuit seize oreilles d'agneau comme les précédentes, vous les égoutterez, les parerez, et garnirez l'intérieur d'un salpicon de champignons lié d'une cuillerée d'allemande; dressez, et saucez d'une allemande à laquelle vous joindrez au moment deux cuillerées de vinaigre à l'estragon réduites à une avec une idée de poivre de Cayenne, une pluche de cerfeuil blanchi, et un peu de persil également haché et blanchi.

OREILLES D'AGNEAU FARCIES A LA VILLEROI.

Ayez seize oreilles d'agneau cuites comme les précédentes; laissez-les refroidir; ensuite garnissez l'intérieur d'une farce fine à laquelle vous aurez incorporé des fines herbes préparées et passées, suivant la règle; trempez les oreilles dans une sauce allemande réduite; panez comme il est décrit dans les chapitres antérieurs; faites frire de belle couleur, et garnissez de persil frit.

PIEDS D'AGNEAU A LA POULETTE.

Ayez trente pieds d'agneau; faites-les blanchir jusqu'à ce que l'os puisse s'enlever sans déchirer la chair; jetez-les dans l'eau fraîche, et ôtez l'os avec précaution; égouttez-les; épongez-les dans un torchon, et flambez-les, qu'il ne reste aucun poil; puis avec la pointe du couteau enlevez soigneusement le bouquet de poils qui se trouve au milieu de la partie

fourchue du pied ; cette opération terminée, mettez les pieds en cuisson dans un blanc; au moment de servir, égouttez-les parfaitement; mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées à dégraisser de velouté, deux maniveaux de champignons avec leur fond, tournés et cuits à l'instant ; faites bouillir, et liez d'une liaison de six jaunes d'œufs ; mouillez de six cuillerées à bouche d'eau à laquelle vous aurez incorporé six onces de beurre fin en très-petits morceaux, un peu de persil haché ; goûtez, que ce soit d'un bon assaisonnement.

Observation.

Il est nécessaire que les pieds d'agneau soient cuits à leur point, mais pas plus; car il faut qu'ils se conservent dans leur entier.

PIEDS D'AGNEAU A LA PROVENÇALE.

Tenez chaudement et bien égouttés vingt-quatre pieds d'agneau préparés comme les précédents, ayez six moyens oignons coupés en rouelles très-minces, deux gousses d'ail hachées, six tomates émincées et épépinées, une petite poignée de persil en feuilles, deux maniveaux de champignons cuits; au moment de servir, versez dans une casserole une demi-livre d'huile d'olive de première qualité ; lorsqu'elle sera chaude, jetez-y les oignons; quand ils commenceront à se colorer légèrement, jetez-y l'ail et les feuilles de persil ; ensuite les tomates, une pincée de poivre de Cayenne, puis les pieds et les champignons ;

laissez mijoter cinq minutes ; liez d'une cuillerée à dégraisser d'espagnole, et servez.

PIEDS D'AGNEAU EN MARINADE.

Quand les pieds d'agneau sont cuits et égouttés, coupez-les en deux, et marinez-les dans une terrine, avec sel, poivre, huile d'olive, vinaigre à l'estragon, persil en branches, un oignon émincé ; au moment de servir, égouttez-les sur un linge blanc ; enlevez tous les ingrédients de l'assaisonnement ; trempez dans une pâte à frire, et jetez dans une friture rouge pour qu'ils se maintiennent croustillants.

Observation.

Les pieds de mouton se préparent de la même manière que les trois dernières recettes données ici : il devient donc inutile d'en faire un chapitre spécial.

PIEDS D'AGNEAU FARCIS A LA VILLEROI.

Ayez vingt-quatre pieds d'agneau cuits suivant la règle ; laissez-les refroidir ; ensuite passez-les à l'eau tiède pour en ôter la partie gélatineuse ; ne pas les chauffer ; épongez-les dans un linge blanc, et garnissez l'intérieur d'une d'Uxelle très-réduite ; trempez chaque pied dans une sauce allemande pour villeroi ; panez deux fois ; faites frire à friture demi-vive, et servez garni de persil frit.

PASCALINE D'AGNEAU.

Observation.

Je n'ai vu servir cette entrée, ou plutôt ce relevé, que deux fois, et il y a bien trente ans. J'avoue ne l'avoir jamais servie, mais j'en ai conservé la recette; et comme je la trouve supérieure à celles qui ont été publiées dans deux ou trois livres qui se sont presque toujours copiés, je la donne à mes confrères afin que, si on leur demandait cette entrée ou ce relevé, ils aient le choix entre ma recette et celles dont je viens de parler. —

Prenez quatre têtes d'agneau, qu'elles soient parfaitement échaudées; désossez-les, et mettez-les dégorger, ainsi que les quatre cervelles et les quatre langues; prenez trois foies d'agneau que vous sauterez avec la moitié de lard frais, fines herbes, sel, poivre, épices, pour en faire une farce, et douze pieds d'agneau, que vous ferez cuire avec les langues; vous ferez également cuire les cervelles, mais à part; lorsque les langues et les cervelles seront cuites, vous les couperez en gros dés avec des champignons, et vous en formerez douze croquettes; maintenant prenez les quatre têtes d'agneau blanchies, et emplissez-les de la farce; cousez-les solidement; mettez dessus quelques tranches de citron; couvrez de lard, et faites cuire dans une bonne poêle; ayez une douzaine de ris d'agneau piqués; conservez-en les gorges; ayez de la sauce tournée,

dans laquelle vous aurez mis deux poignées de champignons; vous la réduirez, et la lierez de six jaunes d'œufs; alors vous égouttez les quatre têtes d'agneau; déficelez-les; dressez-les sur un grand plat rond, la partie du nez en dehors; coupez chaque pied en deux, mettez-en trois entre chaque tête; saucez de la sauce tournée, et mettez autour les douze croquettes frites, douze ris d'agneau piqués, et douze croûtes de pain façonnées en crêtes; jetez avec les champignons les gorges d'agneau dans la sauce, et couvrez-en les têtes.

Voilà la recette que j'ai écrite, il y a bien trente ans, sous la dictée de M. ...., ancien contrôleur du prince de Conti, à qui j'ai vu faire cette entrée ou ce relevé deux fois en travaillant avec lui. A cette époque, on servait encore dans les anciennes maisons de grosses entrées sur des plats d'un tiers plus grands que les autres.

ENTRÉES DE VOLAILLE.

Une partie des volailles entières figurant dans la cinquième partie comme moyennes grosses pièces, nous donnerons seulement les entières dont les recettes n'ont pas été décrites.

Sommaire.

poularde à la Béchamel ; idem au suprême aux truffes. — Petites caisses de foie gras de poularde.—Foie gras de poularde en papillotes; idem en matelotte; idem en coquilles.—Attereaux de foie gras.—Pain de foie gras à la financière; idem à la royale.—Quenelles de poulet au consommé.—Côtelettes de quenelles à la Soubise ; idem à la Périgueux ; idem à la Richelieu; idem à la Junot.—Quenelles au suprême; idem à la Villeroi, sauce tomate.— Timballe de volaille à la parisienne.

Observation sur les entrées de volaille.

Dans cette partie, je ne décrirai que les pièces entières qui ne se trouvent pas dans la description des moyennes grosses pièces; le reste sera consacré aux entrées dépecées.

DE LA POULARDE.

Les poulardes les plus renommées sont les poulardes normandes et les poulardes du Mans; mais je donne la préférence aux premières toutes les fois que nous les emploierons pour entrées poêlées : la poularde du Mans, parfaite pour rôt, est toujours, étant poêlée, moins succulente.

POULARDE POÊLÉE AU CONSOMMÉ.

Choisissez une poularde qui vous offre un large estomac, que le croupion et les cuisses soient recouverts de graisse de plusieurs lignes d'épaisseur et très-blanche ;— videz-la avec précaution et ayez soin d'en retirer les poumons, qui pendant la cuisson rougiraient la poularde; flambez-la légèrement et refaites les pattes pour en extraire la première peau;

puis abattez le cou, le bout des pattes et les parties pointues du bout des ailerons; retirez tous les tuyaux des plumes, et essuyez-la avec un linge blanc très-doux pour ne pas l'effleurer, et bridez-la pour entrée. Il est aussi difficile de décrire la manière de brider que celle de piquer; encore la théorie doit céder à la pratique. Plusieurs praticiens ont leur méthode particulière; je vais décrire ici celle que j'emploie habituellement : — coupez le muscle qui se trouve au-dessus du moignon de chaque patte; puis ramenez sur le dos toute la peau qui entourait le cou; passez à l'aide d'une aiguille à brider une double ficelle sous l'os de la première partie de l'aileron; ensuite, derrière l'os de chaque noix des deux cuisses et sous l'os du second aileron, attachez le bout de ficelle que vous aurez ramené avec celui qui sera resté sur la peau du cou de deux nœuds serrés; ensuite, pour la seconde bride, entrez la ficelle entre le croupion et le sot-l'y-laisse; faites-le sortir derrière l'os de la cuisse, de manière qu'une partie de la patte se trouve prise dans la ficelle; traversez le milieu du bréchet, derrière l'os de la seconde cuisse, en prenant aussi l'autre patte, et revenez en face de la première ficelle en traversant le second sot-l'y-laisse; serrez et nouez fortement pour que l'estomac ressorte; puis rentrez dans l'intérieur de la poularde le bout du croupion, que vous maintiendrez à l'aide d'une petite bride rattachée sur le gros du croupion.

Cette manière de brider, lorsqu'elle est bien exé-

cutée, dispense de mettre du beurre dans la poularde, qui toujours y laisse une écume désagréable; j'invite aussi mes confrères à ne jamais casser la fourchette de l'estomac ni à ôter le bréchet: la personne chargée de découper aura bien plus d'avantage à faire de beaux filets et un bel estomac, car on ne peut guère toucher aux parties que je viens d'indiquer (le bréchet et la fourchette) sans endommager l'estomac et les filets; ce qui empêche, quelque précaution qu'on prenne en découpant, de présenter les morceaux entiers. Ensuite ayez une matignon passée et refroidie; couvrez-en l'estomac, et dessus et dessous de minces bardes de lard retenues par trois ficelles; mettez la poularde dans une casserole; mouillez jusqu'à la cuisse d'excellent consommé; mettez en cuisson cinq quarts d'heure; ensuite retournez la poularde; sondez si l'aileron et la cuisse sont atteints; s'ils ne l'étaient pas, remettez au feu jusqu'à ce que vous soyez assuré de la parfaite cuisson; alors égouttez la poularde; coupez sans la retirer la bride qui tient les pattes, et tenez chaud à l'étuve sans déballer; passez et dégraissez le fond; clarifiez-le; passez à la serviette; tenez chaud au bain-marie; au moment de servir, déballez la poularde; débridez-la; dressez; mettez dessus une partie du fond, et envoyez le reste dans une saucière.

Observation.

Depuis fort long-temps je ne me sers plus de lames de citron pour couvrir l'estomac de la poularde; ce

citron, par l'acidité qu'il communiquait au mouillement, empêchait qu'on ne s'en servît: avec la manière que j'indique j'obtiens la poularde parfaitement blanche, et j'ai un fond savoureux qui a conservé tout l'arome de la poularde.

POULARDE AU RIZ.

Après avoir préparé une poularde comme la précédente, vous lavez à plusieurs eaux une demi-livre de riz de Caroline; mouillez-le, un quart d'heure avant de servir, de bon consommé; qu'il ne baigne que juste; une forte cuillerée à dégraisser du dégraissi de la poularde; faites partir; mettez peu de feu dessous et plus sur le couvercle; au bout de dix minutes, découvrez et remuez le riz sans l'écraser; ajoutez-y un tiers du consommé clarifié de la poularde; remettez au feu; au bout de dix autres minutes le riz doit être allongé, cuit et moelleux; versez la moitié dans le plat; dressez dessus la poularde et quelques cuillerées de consommé, et envoyez le reste du riz dans une casserole d'argent et le consommé dans une saucière.

Observation.

Quelques personnes préfèrent le riz lié à cette manière de le préparer; alors vous le tiendrez plus clair de mouillement, et, au moment de servir, versez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés d'une cuillerée à dégraisser de consommé dans lequel vous

aurez mis un pain de beurre d'Isigny en petits morceaux.

POULARDE AU CONSOMMÉ D'ESTRAGON.

Après avoir préparé une poularde comme celles déjà citées, ajoutez à sa cuisson un bouquet d'estragon; au moment de servir, ayez une petite poignée de feuilles d'estragon blanchies; formez-en une palmette sur l'estomac de la poularde, le reste autour et le consommé moitié dessous, moitié dans une saucière: on sert aussi cette poularde à la chicorée préparée comme celle pour les cervelles de veau.

POULARDE TRUFFÉE A LA PÉRIGUEUX.

Après avoir vidé et flambé une belle poularde fine et sans être effleurée, ayez deux livres de bonnes truffes lavées et pelées; divisez-les en morceaux pour les tourner de la grosseur et de la forme d'un œuf de pigeon; conservez-en les parures et hachez-les; ayez une demi-livre de graisse de volaille et autant de lard frais; faites-les fondre à petit feu, et passez avec pression; mettez cette graisse dans une casserole avec les truffes, sel, poivre, épices, une demi-feuille de laurier, une très-petite branche de thym, un peu de muscade râpée, les parures de truffes hachées, et laissez mijoter couvert un quart d'heure; retirez et laissez refroidir; emplissez-en alors la poularde, et ayez soin de brider le croupion pour en fermer l'ouverture; mettez la poularde dans une terrine, et couvrez-la des premières pellicules de

truffe que vous aurez conservées : laissez ainsi la poularde pendant trois ou quatre jours. Le jour que vous la servirez enlevez les pellicules de truffe, que vous passerez au beurre avec un oignon, une carotte, persil en branche; couchez la poularde sur un attelet ; couvrez-la de bardes de lard frais, et, par-dessus les légumes et les truffes passés, emballez d'un papier double huilé; couchez sur broche, et donnez une heure et demie de cuisson en arrosant souvent ; cinq minutes avant de servir, déballez la poularde; donnez-lui une belle couleur ; débrochez, débridez et saucez d'une sauce Périgueux.

AUTRE MANIÈRE DE TRUFFER.

Après avoir préparé deux livres de truffes comme il est dit ci-dessus, ayez deux livres de panne fraîche de porc frais pillée et passée au tamis à quenelles; maniez-la avec les truffes; assaisonnez comme ci-dessus, et emplissez-en la poularde. Cette manière de truffer convient dans un temps doux, parce qu'elle n'échauffe pas la poularde, ou dans l'été avec des truffes de conserve.

POULARDE TRUFFÉE A LA PÉRIGORD.

Préparez et truffez une poularde comme il est indiqué pour celle à la Périgueux, et cuissonnez-la comme celle au consommé en la préparant de même; au moment de servir, passez et dégraissez le fond; faites-le réduire à demi-glace; ajoutez-y une petite cuillerée à pot d'espagnole demi-réduite, et passez

sur une livre de truffes tournées de la grosseur d'une muscade, et que vous aurez fait cuire au bain-marie avec gros comme une noix de beurre et un demi-verre de vin de Madère; laissez bouillir cinq minutes, et saucez la poularde sans masquer l'estomac.

POULARDE A LA DAUPHINE (ENTRÉE DE BROCHE).

Préparez une poularde comme il est indiqué pour celles au consommé, mais mettez-la à la broche; lorsqu'elle sera refroidie enlevez-en tous les blancs, que vous couperez en monglas; ajoutez-y un tiers de champignons et autant de truffes; mêlez-y quatre cuillerées de béchamel grasse et emplissez la partie vide de la poularde avec cette monglas, en bombant l'estomac; masquez de béchamel; panez dessus; arrosez de beurre clarifié; entourez de lard toute la partie non panée, et faites prendre couleur au four; dressez, et saucez d'une demi-glace.

Observation.

On peut utiliser de même une poularde de desserte, surtout lorsqu'il sera revenu quelques filets d'un sûprême pour fournir une partie de la monglas.

On peut remplacer le consommé de la poularde par une sauce tomate, une sauce Béchamel, une sauce aux huîtres, sauce ravigote, etc. (1). Cependant, j'ai l'habitude de toujours mettre le consommé

(1) Voyez au Traité des petites sauces, *Art de la cuisine.*

dessous et d'envoyer les sauces dans la saucière; de cette manière, le peu de graisse que rend la poularde ne se mêle pas aux sauces et ne leur ôte rien de leur qualité.

Autre observation. — Les chapons se préparent d'après les recettes données pour les poulardes. Je ferai aussi observer à mes confrères, que depuis fort long-temps j'emploie pour couvrir mes entrées, soit de boucherie, soit de volaille ou de gibier, du lard frais, c'est-à-dire qui n'a reçu aucun sel; de cette manière j'obtiens des fonds doux et savoureux; j'évite le goût rance en n'employant pas, comme on le fait souvent, la partie attachée à la levûre.

DES POULETS A LA REINE.

Le poulet à la reine est d'un tiers moins gros que le poulet gras; ses membres, beaucoup moins forts, lui donnent plus de grâce; sa chair est aussi très-délicate, surtout depuis le mois de juin jusqu'à la moitié du mois d'octobre; à cause de sa petitesse, il sert à mettre souvent pour garniture : trois petits poulets à la reine forment une entrée plus élégante que deux gros poulets, et les dames refusent rarement une aile ou un estomac de ces lilliputiens de la volaille.

POULETS A LA REINE A LA SIMIANE.

Préparez trois petits poulets à la reine comme il

est indiqué à l'article Poularde au consommé ; ayez une livre de riz cuit dans d'excellent consommé, mais pas plus cuit que pour le kari (*voyez* Kari de poulets); emplissez-en les poulets ; bridez-les pour entrées et couvrez les estomacs comme il est indiqué à l'article précédent ; mouillez les poulets et donnez-leur quarante minutes de cuisson ; passez et clarifiez le fond pour mettre dessous ; envoyez une saucière de sauce à la Béchamel grasse.

Il faut que le riz soit mis chaud, les poulets bridés et mis en cuisson de suite.

POULETS A LA REINE A LA RÉGENCE.

Habillez trois poulets à la reine comme les précités et emplissez-les d'un salpicon de truffes et de foies gras lié d'une allemande; couvrez-les suivant la règle; enveloppez-les d'une double feuille de papier huilé après les avoir assujettis sur un attelet ; couchez sur broche et donnez trois quarts d'heure de cuisson ; il ne faut pas que les poulets prennent couleur ; déballez-les ; débridez et dressez en triangle ; ayez six beaux filets mignons décorés, que vous aurez mis sur un chevalet de pain pour en mettre deux sur chaque poulet ; mettez dans les puits une garniture de rognons de coqs, de truffes, de champignons ; saucez d'un suprême et en bordure douze ris d'agneau piqués, et saucez, sans masquer les poulets, du reste du suprême.

POULETS A LA REINE A LA MONTMORENCY.

Habillez trois poulets à la reine et retroussez-les pour entrée; piquez-les d'une seconde bien correcte; foncez une casserole d'une matignon passée au beurre, comme celle pour couvrir les poulardes; recouvrez cette matignon de bardes de lard frais; placez dessus les poulets; mouillez jusqu'à la cuisse seulement, d'un bon consommé et d'un demi-verre de vin de Madère; faites cuire en ayant soin de tenir le couvercle de la casserole couvert de braise rouge, afin que la piquerie soit glacée de belle couleur; égouttez au moment de servir; dégraissez et faites réduire le fond; ajoutez-y quatre cuillerées à dégraisser de sauce aux truffes à la parisienne et saucez.

POULETS A LA REINE A L'IVOIRE.

Préparez et cuisez trois poulets à la reine comme il est indiqué pour la poularde au consommé; après les avoir dressés, saucez-les d'une bonne béchamel grasse.

POULETS A LA REINE A L'ANGLAISE.

Préparez trois poulets à la reine comme les précédents, et saucez-les d'un velouté réduit dans lequel vous aurez mis du persil haché et blanchi; finissez avec gros comme un œuf de beurre et un demi-jus de citron.

Les entrées de poulets à la reine qui restent à

décrire s'apprêtent toutes suivant la description donnée pour les poulardes (c'est-à-dire truffées, à la Périgueux, à la Périgord, sauce ravigote, sauce Béchamel et au consommé). Il devient donc inutile de répéter ici ces articles, puisqu'il est facile de les consulter. Les poulets gras s'apprêtent aussi suivant les descriptions précédentes; deux suffisent pour une entrée.

FRICASSÉE DE POULETS AU NATUREL.

Après avoir vidé, flambé et épluché deux poulets gras, vous les dépecerez de cette manière : coupez les pattes aux nœuds, les deux ailerons et le cou, en lui conservant la peau; puis prenez le poulet de la main gauche, l'estomac dans la paume de la main; marquez de deux coups de couteau les cuisses depuis le bout du croupion jusqu'aux reins, en traversant de chaque côté une partie du sot-l'y-laisse; couchez le poulet sur le côté; coupez net la peau qui le tient au filet sans l'endommager; quand elle sera détachée, renversez la cuisse de la main gauche pour que l'os se déboîte du croupion, et coupez le reste de la peau; répétez le même procédé pour l'autre cuisse; puis, tenant toujours le poulet sur le côté, introduisez le couteau dans la jointure de l'os qui unit l'aile à l'estomac; tournez le coupant du couteau avec précision pour séparer le filet de l'estomac en descendant jusqu'à la pointe; répétez le même procédé pour l'autre aile; ensuite séparez l'estomac du dos; faites un seul morceau de l'estomac en coupant la four-

chette, et deux morceaux du dos en coupant en travers où se trouvent les sot-l'y-laisse; coupez au milieu l'os de la cuisse qui tient au pilon, après en avoir descendu la chair, et l'os de la noix à moitié de sa longueur, après en avoir aussi séparé la chair. Mettez les poulets dix minutes dans l'eau tiède, en ayant soin de les presser souvent; égouttez-les quand ils auront jeté une partie de leur sang; placez-les dans une casserole, le croupion, les ailerons et les cuisses au fond, filets et estomacs dessus, un bouquet garni, carottes, oignons émincés en petite quantité, épluchures de deux maniveaux de champignons; mouillez de bouillon deux pouces au-dessus des poulets, et mettez sur un feu vif pour blanchir; ayez soin de bien écumer au bout de sept à huit minutes d'ébullition; égouttez et rafraîchissez en gardant le bouillon et le bouquet; après quelques instants que les poulets seront dans l'eau froide, égouttez-les sur un linge blanc; parez-les avec soin, en coupant les chairs qui pourraient donner mauvaise façon à chaque membre et en levant les tuyaux des plumes qui auraient pu rester.

Faites fondre une demi-livre du beurre le plus fin; sautez dans ce beurre les deux poulets dépecés, qu'ils s'en imprègnent parfaitement; ajoutez trois cuillerées à bouche de farine tamisée; sautez encore quelques minutes sur le feu, et mouillez du bouillon conservé; que la sauce n'ait l'épaisseur que de celle d'une bouillie extrêmement légère; ajoutez le bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de giro-

fle, la moitié d'une gousse d'ail; lorsque l'ébullition commencera, mettez sur le coin du fourneau la fricassée de poulet de manière que l'ébullition ne se fasse que du côté du feu; au bout de vingt minutes, commencez à dégraisser; ayez une trentaine de petits oignons blancs épluchés et blanchis, que vous mouillerez de quelques cuillerées de sauce de la fricassée de poulet pour les cuire; au bout de trois quarts d'heure, sondez les ailerons et les cuisses; s'ils sont cuits à point, dégraissez de nouveau; égouttez la fricassée de poulet dans une passoire; placez les membres dans une casserole beurrée légèrement et quelques cuillerées de sauce pour tenir chaudement au bain-marie sans dessécher, et posez dessus un rond de papier beurré; mettez à réduire la sauce; lorsqu'elle sera arrivée au point d'un suprême léger, liez d'une liaison de quatre jaunes d'œufs; passez à l'étamine dans une casserole de bain-marie, et tenez chaud; au moment de servir, dressez au fond du plat les quatre morceaux de dos, les ailerons, les foies et les gésiers, si on vous les a demandés; dessus, les quatre cuisses et les deux estomacs; couronnez des quatre filets; groupez dans le vide les petits oignons et deux maniveaux de champignons tournés; saucez de la sauce bouillante et finie au moment de servir d'un morceau de beurre très-fin et d'un jus de citron.

FRICASSÉE DE POULETS A LA CHEVALIÈRE.

Après avoir vidé et flambé deux beaux poulets

gras, coupez les pattes et les ailerons; ouvrez en deux la peau qui couvre l'estomac pour enlever les filets, en conservant les moignons; passez le coupant du couteau entre l'arête du bréchet et la chair en descendant jusqu'à la fourchette, et renversez le filet sans l'endommager pour le détacher entièrement; répétez cette opération pour le second filet, et mettez-les à part; puis coupez les cuisses, les reins et le croupion, les ailerons, comme dans le premier article, et procédez de même pour la confection de la fricassée de poulet; ensuite séparez les filets mignons des gros filets, et parez ceux-ci en les frappant légèrement d'une petite batte mouillée et sans écraser les chairs; posez-les sur la table du côté où se trouve l'épiderme, enlevez-le d'un seul coup de couteau en appuyant la paume de la main sur les filets; parez-les de la chair qui dépasserait; faites de même pour les filets mignons; ayez soin d'en extraire le nerf qui le traverse perpendiculairement; piquez les quatre gros filets de lard très-fin, et bigarrez ou décorez les quatre filets mignons; marquez dans un plat à sauter foncé, de lard frais, les quatre filets piqués, et dans un plus petit très-beurré les quatre filets mignons, que vous recouvrirez de légères bardes de lard; mettez en cuisson et faites glacer les quatre filets piqués, et raidissez les filets mignons; dressez carrément au milieu du plat les quatre morceaux du dos et les ailerons, les quatre cuisses droit sur chaque partie carrée; ayez une garniture de crêtes, de champignons et de truffes liés

de quelques cuillerées de sauce de la fricassée de poulets; garnissez-en les interstices que formeraient les membres des poulets, et masquez le tout de la sauce; puis sur les angles du carré les filets piqués et maintenus droits, un filet mignon sur chaque cuisse, et sur l'entrée une grosse truffe glacée sur laquelle vous aurez mis une belle crête bien blanche.

FRICASSÉE DE POULETS A LA SAINT-LAMBERT.

Emincez deux carottes, deux oignons, un navet, une branche de céleri, un peu de jambon en dé, et passez au beurre sans donner de couleur; ajoutez poivre, très-peu de sel, deux clous de girofle, thym et laurier; mouillez de deux cuillerées à pot de bouillon; laissez cuire et passez avec pression; dépecez les poulets, passez-les dans du beurre fin sans leur donner de couleur; mêlez-y trois cuillerées à bouche de farine et mouillez du fond de légumes: pour le reste, vous opérez comme pour la fricassée de poulet; seulement, au moment de servir, vous aurez une garniture de carottes tournées en petites olives et bien glacées, dont vous couronnerez l'entrée.

Observation.

On peut garnir cette entrée d'une macédoine ou de pointes d'asperges ou de petits pois à l'anglaise.

FRICASSÉE DE POULETS A LA FINANCIÈRE.

Après avoir préparé une fricassée de poulets

comme au premier article, excepté les petits oignons, vous la garnissez de crêtes, de champignons et de truffes; masquez de la sauce; mettez droites autour six moyennes écrevisses et couronnez d'un beau ris de veau piqué.

FRICASSÉE DE POULETS A LA BOURGUIGNONNE.

Sautez au beurre deux poulets dépecés, ajoutez-y deux cuillerées à bouche de farine, et mouillez d'une bouteille d'excellent vin de Meursault ou de Chablis, et de quelques cuillerées de bouillon; assaisonnez; ajoutez un bouquet garni, et tournures de champignons; procédez pour le reste comme dans la recette de la fricassée de poulets à la Saint-Lambert; au moment de servir, ayez deux échalotes blanchies et hachées, estragon et persil, aussi blanchis; mêlez-les à la sauce avec deux maniveaux de champignons tournés; saucez et servez.

FRICASSÉE DE POULETS A LA MINUTE.

Après avoir dépecé deux poulets suivant la règle, vous les mettez dans une casserole avec six onces de beurre fin et fondu; sautez-les pour qu'ils raidissent sans prendre couleur; ajoutez-y deux cuillerées à bouche de farine; assaisonnez de sel et poivre, muscade râpée, et mouillez d'eau; que la sauce soit légèrement liée; ajoutez une vingtaine de petits oignons blanchis, un bouquet garni, et laissez aller sur un feu vif, en ayant soin que les poulets n'attachent pas et que la sauce réduise petit à petit; au bout de

vingt-cinq minutes, sondez une des cuisses; elle doit avoir atteint sa cuisson; jetez dedans deux maniveaux de champignons tournés; dégraissez et liez d'une liaison de quatre jaunes d'œufs et finissez d'un jus de citron.

FRICASSÉE DE POULETS A LA VILLEROI.

Préparez deux poulets comme les précédents, mais supprimez les petits oignons et les champignons; laissez les membres refroidir; réduisez la sauce aussi serrée qu'une d'Uxelle, après qu'elle sera liée et passée à l'étamine, ajoutez-y une forte cuillerée à dégraisser de purée de champignons; vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide, et trempez-y alors chaque membre des poulets; qu'ils en soient entièrement masqués; laissez refroidir et panez suivant la règle; au moment de servir, faites frire l'entrée de belle couleur; dressez et servez, garnie de persil frit.

Observation.

Il m'est arrivé dans de grands extras d'avoir vingt ou trente fricassées de poulets à faire, pour servir comme entrées chaudes ou entrées froides; voici pour obtenir une égale cuisson et une sauce d'un beau vernis comme je procédais : lorsque tous les poulets étaient dépecés, je les faisais dégorger un quart d'heure, et après je les égouttais sur des linges blancs, et je choisissais plusieurs casseroles les plus basses possible; si je n'avais pas de plats à glacer, je les fonçais de lard, puis je mettais les crou-

pions et les ailerons ensemble, les cuisses de même, les estomacs et les filets aussi à part; le tout recouvert de bardes de lard et garni de quelques légumes, d'un bouquet de persil et mouillé au bouillon, était mis en cuisson et égoutté à mesure que chaque sorte de membre avait atteint sa cuisson; tous les fonds réunis étaient liés en velouté travaillé, réduit et fini, comme une sauce de fricassée de poulets; de cette manière, les membres des poulets avaient la forme voulue, étaient cuits à point, et la sauce très-limpide conservait parfaitement son arome.

FRICASSÉE DE POULETS A L'INDIENNE.

Après avoir dépecé deux poulets suivant la règle, passez-les au beurre et faites-leur prendre une belle couleur; ajoutez une forte cuillerée à bouche de farine et mouillez de bouillon, d'un petit verre de rhum, sel, poivre rouge et oignon piqué, de quatre clous de girofle, un bouquet de persil, de basilic, de marjolaine, de menthe et de badiane; ajoutez la moitié d'une cuillerée à café de safran en poudre et une poignée de mousserons; faites cuire et réduisez la sauce comme pour la fricassée de poulets au naturel, mais ne la liez pas; vous préparez une livre de graines de maïs blanchies, jusqu'à ce qu'elles cèdent sous le doigt; vous aurez coupé du filet de porc frais en gros dés, que vous passez au saindoux et mouillez au bouillon; lorsqu'il sera presque cuit, jetez dedans les graines de maïs; étouffez avec feu dessus et dessous pendant vingt minutes; au moment de servir,

dressez la fricassée de poulets suivant la règle, en mettant pour garniture les mousserons et une cinquantaine de petits piments verts, doux et blanchis; envoyez à part, et pour être mangé en même temps, le maïs cuit avec le porc frais.

Observation.

Cette entrée ne se sert guère que pour des personnes nées sous les climats chauds; cependant quelques gourmets ont trouvé du charme à ce ragoût, qui a son cachet particulier, et qui ne rappelle rien d'européen, ainsi que les deux entrées suivantes.

KARI DE POULETS A L'INDIENNE.

Passez au beurre deux poulets dépecés, comme il est indiqué dans l'article précédent, avec une livre de jambon non fumé, dessalé et coupé en dés; ajoutez-y une forte cuillerée de farine, et mouillez de blond de veau, un bouquet garni comme pour la fricassée de poulet à l'indienne, deux cuillerées à café de poudre à kari (cette poudre est composée d'un tiers de poivre de Cayenne, d'un tiers de terra-merita et d'un tiers de racine de safran pulvérisée).

Après la cuisson, réduisez la sauce sans la lier; il faut qu'elle représente à l'œil une espagnole pâle, mais nuancée légèrement d'une couleur safranée. Vous aurez une livre de riz bien épluché que vous ne laverez pas, afin de lui conserver toute sa farine; mettez-le à crever sur un feu vif dans du bouillon; lorsqu'il sera allongé et qu'il cédera sous le doigt,

mêlez-y un quarteron de beurre frais; ayez un moule à charlotte bien beurré; versez-y le riz et placez-le sur des cendres rouges; entourez de même et couvrez le couvercle de braise rouge; veillez à ce qu'il prenne une belle couleur; au moment de servir, dressez les poulets; saucez et garnissez du jambon et de deux maniveaux de champignons tournés; démoulez le riz sur un plat; ce riz doit présenter l'aspect d'un beau gâteau de riz.

POULETS A LA PONDICHÉRI.

Sautez deux poulets, préparés comme les précités, dans une demi-livre d'huile d'olive, six oignons coupés en rouelles, un bouquet garni comme pour la fricassée de poulets à l'indienne, deux gousses d'ail, une pincée de poivre de Cayenne; faites cuire sur un feu vif; au moment de servir, ôtez la moitié de l'huile, le bouquet, les deux gousses d'ail; ajoutez une cuillerée à dégraisser d'espagnole, gros comme une noix de glace de volaille; préparez et faites crever du riz comme pour le kari, mais versez-le blanc dans une casserole d'argent sans le mettre dans un moule à prendre couleur.

POULETS SAUTÉS A LA MARENGO.

Dépecez deux poulets gras suivant la règle et mettez-les dans un plat à sauter, avec six onces d'huile fine, un bouquet garni, une pointe d'ail écrasée, une légère pincée de mignonnette, un peu de sel; faites cuire de manière que les poulets prennent une

belle couleur, mais ne rendent pas de mouillement; vingt minutes avant de servir, retirez l'ail et le bouquet, et jetez dans les poulets une demi-livre de truffes épluchées et coupées en escalopes; dix minutes après, retirez du feu; ôtez la moitié de l'huile et ajoutez deux cuillerées à dégraisser d'espagnole, un morceau de glace de volaille, deux maniveaux de champignons tournés et cuits, une pointe de jus de citron; dressez; saucez avec la garniture, et dressez autour douze croûtons de pain passés au beurre et de belle couleur.

POULETS SAUTÉS AUX TRUFFES A LA FINANCIÈRE.

Marquez deux poulets dépecés dans un plat à sauter foncé d'excellent beurre fin, un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle, et donnez la même cuisson que pour les poulets à la Marengo; au moment de servir, ôtez le bouquet, l'oignon, et détachez le fond du plat à sauter avec un peu de sauce financière; garnissez d'un ragoût de truffes, de champignons et de crêtes et saucez du reste de la financière.

POULETS SAUTÉS A LA CASTILLANE.

Ayez une livre de jambon de Bayonne ou mieux de Malaga, coupé en carrés minces; passez-le au beurre, qu'il se colore légèrement; joignez-y deux poulets dépecés, qu'ils se raidissent sans prendre couleur; quatre oignons coupés en rouelles, deux maniveaux de champignons tournés, quelques branches

de persil, une pointe d'ail, un bouquet garni; que les poulets cuisent vivement sans attacher; dix minutes avant de servir, jetez-y six tomates coupées en deux et épépinées; au moment de servir, dégraissez et servez avec la garniture et le fond très-réduit des poulets.

POULETS A LA PROVENÇALE.

Émincez six oignons que vous ferez blanchir et égoutter; jetez-les dans un plat à sauter dans six onces de beurre clarifié; passez-les légèrement; joignez-y deux poulets dépecés, un bouquet garni, un peu de sel, de poivre, et faites cuire à feu vif; ayez une vingtaine de morilles bien lavées à plusieurs eaux; mettez dans une casserole avec un demi-verre d'huile d'olive, fines herbes hachées, composées de persil, d'échalotes, de truffes, et d'une pointe d'ail; mouillez d'un demi-verre de vin blanc; qu'en cuisant les morilles tombent à glace; dressez les poulets; garnissez-les de morilles; dégraissez l'oignon resté dans le plat à sauter, et mouillez-le de deux cuillerées de tomate très-légère, et saucez.

POULETS A LA TARTARE.

Après avoir habillé deux poulets, rentré les pattes en poule, flambez-les, et, après les avoir soigneusement épluchés, partagez-les en deux; faites-les raidir dans du beurre, et mettez-les légèrement en presse; lorsqu'ils seront refroidis, parez-les et panez-les par-dessus une anglaise (voir la cinquième

partie); faites-les griller de belle couleur; dressez; mettez dessous un aspic clair, et envoyez la sauce tartare dans une saucière.

FRITEAU DE POULETS SAUCE POIVRADE.

Dépecez deux poulets; mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, deux jus de citron, quatre cuillerées à bouche d'huile d'olive, un oignon émincé, persil en branche, thym et laurier; retournez souvent les poulets dans cet assaisonnement; au moment de servir égouttez avec soin chaque morceau de poulet sur un linge blanc, et farinez-les; ayez une excellente friture, que vous tiendrez à moitié rouge, savoir : les cuisses, les ailerons et les croupions; dix minutes après, les filets et les estomacs; il faut tenir la friture à la même chaleur, à mesure que chaque membre aura reçu sa cuisson, et égouttez, parez, et dressez; ayez huit œufs frais, frits à l'huile suivant la règle; garnissez-en les poulets, et saucez d'une poivrade ou d'une tomate.

CAPILOTADE DE POULETS.

Si vous aviez des poulets de desserte, coupez, et parez-en les membres; tenez-les chauds au bain-marie, avec quelques cuillerées de financière; un demi-verre de vin de Madère; dressez; garnissez d'un ragoût dit à la financière (voir la cinquième partie, à l'article Ragoût), et d'une douzaine de croûtons en cœur, passés au beurre, et masquez du reste de la sauce.

POULETS A LA VIENNOISE.

Mettez dans une terrine deux poulets dépecés avec persil en branches, thym, laurier, sel, poivre, un verre de vinaigre ; sautez-les souvent dans cet assaisonnement; au moment de servir, égouttez sur un linge blanc; farinez ; trempez dans l'œuf battu, et panez une seule fois ; faites cuire dans un plat à sauter, dans lequel vous aurez tenu chaud du beurre clarifié; dressez, et servez à sec, en couronnant de persil frit.

POULETS SAUTÉS AUX FINES HERBES.

Passez au beurre, persil et champignons hachés, quatre échalotes blanchies et hachées; jetez-y deux poulets dépecés, un bouquet garni, sel, poivre, et faites cuire sans laisser attacher; dégraissez; ajoutez trois cuillerées à dégraisser de financière, un jus de citron ; dressez, et saucez.

POULETS A LA MEDINA-CŒLI.

Sautez deux poulets au beurre; jetez-y un peu de lard en dés, bien dessalé et blanchi; vingt petits oignons également blanchis, et une demi-botte de carottes tournées en petites olives et blanchies aussi ; un bouquet garni, une tête d'ail entière sans être épluchée; deux maniveaux de champignons tournés, sel, poivre, une cuillerée à bouche de poudre rouge, de piment doux; mouillez d'un verre de vin de Malaga, et faites cuire dans son essence, mais ne lais-

sez tomber qu'à demi-glace; avant de dresser, retirez le bouquet et l'ail; garnissez du petit lard, des carottes, etc. ; ajoutez un demi-verre de vin de Malaga, une cuillerée à dégraisser d'espagnole; laissez frémir, et saucez.

MARINADE DE POULETS FRITS.

Passez au beurre une carotte, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout émincé; persil en branches, un peu de thym, de laurier, un clou de girofle, un peu de sel, de mignonette, de muscade; mouillez d'une demi-bouteille de vin blanc, un filet de vinaigre; faites passer avec pression, et tenez dans cette préparation les membres de deux poulets; parez au moment de servir; égouttez; trempez dans la pâte (voyez première partie, page 57); faites frire de belle couleur; garnissez de persil frit, et servez.

SUPRÊME DE FILETS DE POULETS AUX TRUFFES.

Ce suprême a reçu à juste titre le nom de la reine des entrées; c'est une de celles qui hors de France ont contribué le plus à la réputation de la cuisine française. Jamais un seigneur étranger n'a pris un cuisinier français sans s'être assuré qu'il savait faire un suprême de filets de poulets.

Après avoir levé proprement les filets de sept poulets gras, comme il est indiqué pour ceux de la fri-

cassée de poulet à la chevalière, mais sans laisser le moignon, vous en ôtez les filets mignons; parez les uns et les autres avec toute la dextérité possible; ayez un plat à sauter qui contienne juste les quatorze gros filets; beurrez-le bien du meilleur beurre, et couchez-y les filets en leur donnant la forme d'un arc, en ayant soin de poser sur le beurre la partie qui était adhérente à la peau; puis faites fondre une demi-livre du même beurre et couvrez-en les filets; puis un rond de papier; décorez les quatorze filets mignons; après les avoir placés également dans un plat à sauter fortement beurré, donnez-leur la même forme en observant que si vous avez couché les gros filets de gauche à droite il faut coucher les petits de droite à gauche; couvrez-les de légères bardes de lard frais; ensuite vous enlevez les cuisses pour vous en servir comme je l'indiquerai plus loin; puis faites un consommé des débris pour travailler la sauce du suprême avec la moitié et faites de la glace avec l'autre moitié, en ayant soin d'enlever de ces débris toutes les parties atteintes par l'amer; ayez une livre et demie de truffes épluchées et coupées en ronds de la largeur et de l'épaisseur d'une pièce de deux francs; faites-les cuire dans une petite mirepoix mouillée d'un peu de consommé des débris et de vin de Madère; donnez-leur dix minutes de cuisson sans presque d'ébullition; égouttez-les; passez et dégraissez-en le fond; faites-le réduire à demi-glace, et en y ajoutant un petit morceau de glace de volaille et un peu de beurre; jetez les truffes de-

dans pour les tenir chaudes au bain-marie; au moment de servir, sautez les gros filets sur un fourneau doux, et retournez-les aussitôt qu'ils seront raidis d'un côté; retirez le beurre, mais laissez le peu d'essence que les filets auront rendue; ajoutez quelques cuillerées à dégraisser de suprême, un peu de glace de volaille et deux onces d'excellent beurre; remuez bien le plat à sauter sur le même fourneau, afin que chaque filet s'imprègne de la sauce, surtout sans bouillir, et dressez; garnissez le dessus des filets mignons, que vous aurez fait cuire sur de la cendre rouge avec de la braise sur le couvercle, ou mieux à la bouche du four; remplissez le puits de truffes, et saucez du suprême.

Observation.

Carême, à son article du Suprême, indique deux manières de le faire : la première avec de l'allemande, la seconde avec du velouté réduit; et il cite à cette occasion deux autorités culinaires, feu MM. Lasne et Laguipière. Il adopte la manière de ce dernier; moi celle du premier, et voici ma raison : l'allemande convient parfaitement pour toutes les garnitures à blanc, toulouse, financière, sauce à l'anglaise, quenelles pour vol-au-vent, mais elle ne donne jamais à notre entrée le cachet du suprême, sauce qui a été inventée pour elle, et dont elle a pris le nom; et c'est ainsi que je l'ai vu faire et fait à la bouche du prince de Talleyrand, et dans tous les dîners à la tête desquels je me suis trouvé depuis.

Le choix de ces deux sauces restera aux praticiens et aux jeunes gens qui liront cet ouvrage; mais une grande partie des gourmets ont toujours été pour le suprême sans être lié par l'œuf.

Observation. — Les cuisses des poulets peuvent s'utiliser soit en petites galantines (voir le Cuisinier parisien, Traité du froid) soit en petits cannetons (voir le même chapitre et plus loin), ou soit en les préparant suivant les descriptions données pour les poulets dépeeés.

FILETS DE POULETS A L'ÉCARLATE.

Après avoir préparé douze filets de poulets eomme il est indiqué à l'artiele préeédent (Suprême), vous couperez quatorze morceaux de langue à l'écarlate bien rouge, que vous mettrez à chauffer dans du consommé de volaille, après les avoir fait dessaler; au moment de servir, dressez un filet du poulet, un moreeau de langue, et ainsi de suite; couronnez de filets mignons, que vous aurez décorés de la partie la plus rouge de la langue à l'écarlate; garnissez le puits d'un ragoût de truffes, de rognons de coqs et de deux maniveaux de champignons les plus petits possible et tournés : saucez.

FILETS DE POULETS AUX PETITS POIS.

Préparez les filets comme ceux qui sont décrits au Suprême, décorez les filets mignons de langue à l'écarlate; ayez un litre de pois de primeur, faites-les blanchir comme les petits pois à l'anglaise; puis

sautez-les dans un peu de beurre fin, une demi-cuillerée à café de sucre en poudre, une cuillerée à bouche de suprême; emplissez-en le puits de l'entrée, et servez après avoir saucé les filets de sauce suprême.

Cette entrée est parfaite dans le printemps; elle plaît au palais par la fraîcheur et la nouveauté des petits pois : on peut aussi remplacer les pois par des pointes d'asperges vertes ou par une macédoine.

FILETS DE POULETS A LA TOULOUSE.

Préparez quatorze filets de poulets, ainsi que les quatorze filets mignons, comme il est indiqué au premier article; dressez-les de même, et garnissez le puits de l'entrée d'un ragoût à la Toulouse composé ainsi : un foie gras en escalopes, truffes, rognons de coqs, champignons et quelques petites crêtes très-blanches; saucez du suprême.

SUPRÊME DE FILETS DE POULETS AUX CONCOMBRES.

Préparez les gros et les petits filets comme ceux à l'écarlate; ayez deux beaux concombres, séparez-les chacun en quatre parties; enlevez la peau et les pepins; parez chacun de ces morceaux de manière à leur laisser trois lignes d'épaisseur; puis, avec un emporte-pièce de la largeur d'une pièce de deux francs, levez-en une garniture que vous ferez blanchir dans une eau légèrement salée; égouttez-les; faites fondre gros comme un œuf de beurre et de glace de volaille, et sautez-les dedans pour les faire mijoter;

dix minutes avant le service, au moment de faire partir l'entrée, égouttez-les dans une passoire; remettez-les dans la casserole avec une cuillerée à dégraisser de suprême, et garnissez le puits.

Observation.

Je préfère ce procédé à celui de passer les concombres au beurre : de cette manière ils conservent moins d'eau, se maintiennent plus entiers, et ne se trouvent pas colorés, ce qui est essentiel pour le suprême.

FILETS DE POULETS A LA MARÉCHALE.

Après avoir levé quatorze filets de poulets suivant la règle, et avoir enlevé les filets mignons, que vous parez et mettez mariner avec sel, poivre, quelques branches de persil et un jus de citron, préparez des fines herbes avec persil haché, champignons, truffes hachées, une échalote hachée très-finement et bien blanchie; passez au beurre ces fines herbes, en y ajoutant gros comme une noix de glace de volaille, et un peu de muscade râpée; versez sur une assiette, et laissez refroidir pour en garnir les filets de poulets au milieu, en leur faisant une légère incision dans la partie où se trouvait le filet mignon ; puis trempez-les dans l'œuf battu ; panez-les, et arrosez-les de beurre clarifié pour les paner de nouveau ; un quart d'heure avant de servir, faites-les griller sur une feuille de papier huilée; garnissez le puits de truffes ou d'une toulouse; couronnez de fi-

lets mignons, que vous aurez fait frire dans une pâte légère, et saucez, sans masquer, d'une espagnole demi-glace.

FILETS DE POULETS A LA VALENÇAY.

Apprêtez les filets comme les précédents; hachez trois truffes pas très-fin; passez-les au beurre avec un peu de glace de volaille; lorsqu'elles seront refroidies, garnissez-en les filets comme les précédents; trempez-les dans du suprême réduit; panez une fois sur la sauce et une fois à l'œuf, et faites frire dans du beurre clarifié, seulement l'instant qu'ils prennent couleur; garnissez de truffes comme pour le suprême; décorez aussi de même les filets mignons pour en couronner l'entrée, et saucez, sans masquer, d'un suprême léger.

FILETS DE POULETS A LA ROYALE.

Piquez jusqu'à la moitié sept gros filets de poulets ainsi que les sept petits; puis placez dans un plat à sauter beurré les sept autres gros filets en formant l'arc, et les sept petits de même, dans un autre plat à sauter; décorez-les tous de truffes, et couvrez-les de bardes de lard frais; marquez également dans deux plats à sauter les autres filets piqués, et couvrez de légères bardes la partie non piquée; un quart d'heure avant de servir, faites cuire au four en glaçant de suite, afin qu'ils se glacent en cuisant; mettez ceux qui sont décorés, que vous aurez mouillés d'une cuillerée à dégraisser de con-

sommé, cuire aussi au four; dressez un piqué, un décoré; garnissez le puits de truffes; couronnez des filets mignons, et saucez, sans masquer, d'un suprême léger.

FILETS DE POULETS PIQUÉS A LA CHICORÉE.

Levez et parez quatorze filets de poulet, sans enlever les filets mignons; piquez-les correctement jusqu'à moitié; marquez-les dans un plat à sauter comme les filets à la royale; couvrez aussi de bardes de lard la partie non piquée; cuisez, et glacez de même; dressez, et mettez pour garniture de la chicorée (voyez article des Ragoûts, quatrième partie); saucez d'une espagnole demi-glace.

Pour ne pas me répéter, je dirai que l'on peut remplacer la chicorée par des petits pois, des concombres, des pointes d'asperges, une macédoine ou même une toulouse.

GRENADES DE FILETS DE POULETS.

Ayez une farce à quenelles de volaille, pas très-fine; emplissez-en un moule d'entrée uni et à puits; faites prendre au bain-marie, et mettez refroidir ensuite; démontez, et parez le pain de manière à le réduire d'un tiers, en ayant soin d'arrondir le dessus et de ne lui laisser qu'un pouce d'épaisseur; placez-le sur un plafond; ayez quatorze filets de poulets piqués entièrement, et dont les filets mignons auront été retirés et décorés comme pour le suprême; masquez légèrement le pain de volaille de

farce crue, que vous aurez conservée ; posez dessus, mais en les inclinant, les filets de poulets, la partie la plus large appuyée sur la crête du pain de farce ; couvrez entièrement les filets de bardes de lard ; entourez d'un double papier beurré, et ficelez ; couvrez d'un double rond de papier, en ayant soin de ne pas boucher le puits du pain de volaille ; mettez trois quarts d'heure au four ; assurez-vous si le pain de volaille est atteint ; lorsque vous en serez certain, débattez et glacez la grenade ; posez-la sur le plat ; garnissez d'une toulouse ; groupez dessus les filets mignons préparés et cuits comme les précédents, et saucez le puits de la grenade d'une financière légère.

BIGARRURES DE CUISSES DE POULETS.

Désossez et ôtez les nerfs de quatorze cuisses de poulets, sans les ouvrir ; garnissez-les chacune d'une cuillerée de farce de volaille ; fourrez à l'endroit de la patte le bout palmé de cette même patte ; bridez-les cuisses de manière à leur donner la forme d'un petit jambon, et cloutez-les de truffes ; faites-les raidir dans un peu de beurre et de citron, et mettez-les légèrement en presse ; lorsqu'elles seront refroidies, déficelez, et parez-les ; marquez-les dans une casserole, lard dessus et dessous, et mouillez d'une mirepoix ; trois quarts d'heure de cuisson ; au moment de servir, égouttez ; mettez au milieu du plat un peu de garniture à la financière peu saucée ; dressez

les cuisses presque droites, la patte en haut; entre chaque cuisse, un filet mignon piqué, le reste de la garniture, et dessus un beau ris de veau piqué; saucez d'une sauce financière.

PAUPIETTES DE CUISSES DE POULETS.

Désossez des cuisses de poulet comme les précédentes; enlevez-en tous les muscles avec soin; ouvrez-les sur la longueur; parez-les de manière à en faire des bandelettes de cinq pouces de long sur deux de haut; masquez la chair de chaque cuisse d'une cuillerée à bouche de farce de volaille, à laquelle vous aurez incorporé des fines herbes passées; roulez la paupiette sur elle-même pour en former un petit baril; entourez de lard et ficelez; marquez dans une casserole; mouillez d'une mirepoix au vin de Madère; donnez trois quarts d'heure de cuisson; égouttez; dressez et mettez au milieu une garniture à la financière, et saucez de cette sauce.

COTELETTES DE CUISSES DE POULETS A LA PÉRIGUEUX.

Préparez des cuisses de poulets comme il est indiqué pour les bigarrures, mais mettez un petit os blanc à la place de la patte; ayez des truffes à moitié hachées; passez dans un peu de beurre et de glace, un peu de muscade; garnissez-en chaque cuisse; bridez-les de manière à leur donner la forme d'une côtelette; faites-les revenir dans le beurre et mettez-les en presse; lorsqu'elles seront refroidies, enlevez la ficelle, parez-les légèrement, et panez-les comme

des côtelettes de mouton; faites griller d'une belle couleur, dressez en couronne et mettez dessous une sauce Périgueux.

COULIS OU PURÉE DE VOLAILLE A LA REINE.

Faites rôtir trois beaux poulets gras à blanc et comme pour entrée ; lorsqu'ils seront refroidis, enlevez-en toutes les chairs ; faites-les hacher et piler parfaitement ; ajoutez-y alors deux onces d'excellent beurre; ayez toute prête, réduite et finie d'un morceau de glace de volaille, une béchamel grasse ; jetez-y les chairs et remuez sans faire bouillir ; passez à l'étamine et tenez chaud au bain-marie, surtout sans que l'eau soit en ébullition. Au moment de servir, ayez douze œufs frais pochés, douze filets mignons décorés, égouttez les œufs; mettez la moitié de la purée sur le plat, les œufs autour entre chacun, un filet mignon à cheval, le reste de la purée et masquez-la de béchamel.

Observation.

Cette purée sert également à garnir une casserole au riz, des petites cassolettes, des timbales de nouilles et des petites bouchées.

SOUFFLÉ DE VOLAILLE.

Préparez une purée de volaille comme la précédente, mais en la tenant un peu plus claire; au moment de mettre le soufflé au four, faites-le chauffer sans ébullition : ajoutez-y six jaunes d'œufs, faites

fouetter les blancs, mêlez-les parfaitement à l'appareil, versez dans une casserole d'argent et mettez une demi-heure au four. On peut mettre avec avantage ce soufflé dans de petites caisses; alors il ne faudrait que vingt minutes de cuisson.

SALPICON DE VOLAILLE AUX TRUFFES.

Préparez et mettez cuire deux poulets comme pour la purée de volaille; enlevez-en toutes les chairs, lorsqu'ils seront refroidis, et coupez en dés comme pour une brunoise; deux maniveaux de champignons coupés de même, et une demi-livre de truffes coupées aussi en dés et sautées dans du beurre et un peu de glace; au moment de servir ayez une vingtaine de croquettes de volaille, préparées et frites suivant la règle; liez votre salpicon avec du suprême, versez-en la moitié dans le plat; entourez de croquettes; remettez dans ce qui vous restera de salpicon, un peu de suprême; couvrez en la première partie et servez sans masquer.

Observation.

Ce salpicon se sert plus souvent encore à l'instar de la purée de volaille, comme garnitures pour les entrées citées à cet article.

MONGLAS DE POULETS.

Ayez deux poulets préparés comme les précédents, coupez les chairs en bâtonnets de huit lignes de long sur deux de large; coupez ainsi deux maniveaux de

champignons et une demi-livre de truffes, que vous sauterez dans du beurre et de la glace; tenez chaud cette monglas au bain-marie; liez de béchamel; au moment de servir, dressez sur le plat; entourez de petites truffes en boules; masquez de la sauce Béchamel et glacez les truffes.

Observation.

Je sais bien que ces entrées se servent plutôt comme garniture, que de la manière dont je viens de les décrire; mais lorsque l'on n'est pas à Paris et que l'on a plusieurs dîners de suite, il faut trouver des ressources pour avoir des entrées qui viennent remplir les vides que laisse le manque de provisions.

ÉMINCÉ DE POULETS A LA CHICORÉE.

Émincez deux poulets comme pour escalopes, mais sans les parer; tenez-les chaudement au bain-marie; ayez toute prête de la chicorée à la Béchamel (*voyez* à l'entremets Chicorée à la Béchamel). Au moment de servir, mêlez-en une partie à l'émincé de poulets; dressez dans le plat; entourez de croquettes de volaille comme pour le salpicon; allégissez la chicorée de quelques cuillerées de béchamel et masquez l'émincé.

Observation.

On peut remplacer la chicorée par un émincé de concombres.

BLANQUETTE DE POULETS AUX TRUFFES.

Levez et sautez les filets de cinq poulets gras, et coupez-les en blanquette; ajoutez-y une demi-livre de truffes parées de même; décorez les dix filets mignons; ayez dix truffes tournées de la grosseur d'une noix; au moment de servir, finissez la blanquette, que vous saucez tenue chaudement au bain-marie, avec de la béchamel grasse; garnissez le tour de l'entrée des truffes tournées, et placez entre chacune les filets mignons cuits sur un chevalet; masquez la blanquette.

Observation.

On peut au choix remplacer la béchamel par du suprême.

FOIES GRAS DE POULARDES EN PETITES CUISSES.

Après avoir fait blanchir et avoir rafraîchi douze foies gras bien dégorgés, vous les mettez dans une casserole foncée de lard, et les recouvrez de même; mouillez d'une excellente mirepoix en y ajoutant un demi-verre de vin de Madère, que les foies ne fassent que baigner juste; donnez vingt minutes de cuisson; égouttez-les sur un plat, et recouvrez-les de lard, afin qu'ils ne noircissent pas; dégraissez le fond; faites-le réduire à demi-glace; ajoutez une petite cuillerée à pot de financière; faites réduire serré; passez à l'étamine dans une petite terrine; parez les foies gras, et, avec ces parures, faites une farce fine

suivant la règle ; lorsqu'elle sera passée au tamis, mettez-la dans une terrine ; mêlez-y à cru un quart de truffes hachées, et ensuite la sauce ; ayez quinze petites caisses d'entrée, huilées à l'intérieur et séchées à l'étuve ; garnissez l'intérieur de farce fine, et mettez au milieu un morceau de foie gras ; vous aurez divisé les douze de manière qu'ils donnent quinze morceaux, et ménagez trois lignes de bord à la caisse ; mettez-les l'une contre l'autre sur un plafond ; entourez-les d'une bande de papier beurré, et ficelez ; couvrez chaque caisse d'une petite barde de lard, et mettez sur le tout un rond de papier beurré ; mettez au four une demi-heure ; retirez au moment du service ; déballez ; enlevez le lard ; mettez sur chaque caisse un rond de truffe cuite, et saucez d'une financière ; dressez et servez.

FOIES GRAS DE POULARDES EN PAPILLOTES.

Faites dégorger et blanchir douze beaux foies gras de poulardes ; lorsqu'ils seront rafraîchis, cloutez-les de truffes ; passez au beurre de fines herbes assorties et bien hachées, c'est-à-dire de persil, de champignons et de truffes ; ajoutez-y une petite cuillerée à pot de financière ; faites réduire et couvrez-en les foies crus ; lorsqu'ils seront refroidis, formez-en des papillotes comme il est indiqué pour les côtelettes de veau (voir cet article) et faites griller de même.

PETITES CAISSES DE FOIES GRAS, DEMI-SOUFFLÉ.

Préparez les foies et garnissez les caisses comme les précédentes; mais laissez quatre lignes de bord et réservez un peu de farce fine, que vous allégirez de quelques cuillerées de financière; prenez trois blancs d'œufs que vous mêlerez à cette farce, et vous marquerez chaque caisse de cet appareil; mettez au four doux sur un plafond sans être ni couvertes ni entourées de papier et à un pouce de distance les unes des autres; une demi-heure de cuisson et servez sans saucer.

COQUILLES DE FOIES GRAS.

Émincez huits foies gras cuits comme les foies en caisse, deux maniveaux de champignons tournés et un quart de truffes; tenez chaudement au bain-marie; ayez de la mie de pain passée au beurre clarifié d'une belle couleur, égouttée sur un linge blanc et séchée à l'étuve; au moment de servir, mettez dans un plat à sauter quatre cuillerées à dégraisser d'allemande, deux onces de beurre fin, un demi-jus de citron; sautez dedans l'émincé; garnissez-en douze coquilles; masquez chacune d'un peu de sauce allemande; saupoudrez de la mie de pain, et servez.

Observation.

Les coquilles de volaille se font de même.

ATTEREAUX DE FOIES GRAS.

Faites cuire douze foies de poulardes comme il est décrit pour les foies en caisse; lorsqu'ils seront

refroidis, coupez-les en carrés d'un pouce de large sur dix lignes de haut; coupez de même une vingtaine de champignons, un quarteron de truffes cuites; placez sur deux plats de terre les foies, sur l'un les champignons et les truffes sur l'autre; dégraissez et faites réduire le fond des foies; ajoutez-y une cuillerée à pot de velouté, et à sa réduction liez de quatre jaunes d'œufs; passez à l'étamine dans une petite terrine pour en masquer tous les carrés; lorsque la sauce sera refroidie, embrochez dans des attelets d'argent alternativement, foies gras, truffes et champignons; donnez-leur quatre pouces de longueur; parez-les légèrement, et recouvrez de la sauce froide; panez suivant la règle; faites frire de belle couleur; dressez et saucez d'une demi-glace.

Observation.

Les attereaux de blancs de volaille s'apprêtent de cette manière.

PAIN DE FOIES GRAS A LA FINANCIÈRE.

Ayez quatre beaux foies gras de Strasbourg dégorgés pendant deux heures seulement à l'eau tiède, et blanchis pendant cinq minutes pour durcir l'épiderme; rafraîchissez, et ensuite cloutez-les de gros clous de truffes; ayez préparée de la pâte à farcir comme pour une tourte d'entrée; faites deux abaisses sur la première; placez des bardes de lard et les foies gras; recouvrez-les de lard et dessus une matignon dans laquelle vous aurez mis les parures de

truffes; recouvrez de la seconde abaisse pour former la tourte en la ridelant avec la première; mettez une heure au four; vous aurez préparée une croustade carrée, mais pleine; passez-la à l'huile, bien séchée et d'une couleur légère; ensuite videz-la en lui laissant quatre lignes d'épaisseur de chaque côté; remettez-la dans l'huile pour sécher l'intérieur, on conçoit qu'en la vidant d'avance elle se déformerait dans l'huile; au moment de servir, collez-la sur le plat avec un peu de repère; ouvrez la tourte; égouttez les foies, et dressez-les debout sur les quatre parties carrées de la croustade en les maintenant avec de petits attelets d'argent piqués dans la croustade; à chacun de ses angles, mettez une quenelle ovale et décorée; sur le haut de chaque foie un filet mignon formant la volute et décoré, une garniture à la financière dans la croustade et quatre très-petits ris de veau piqués entre chaque filet mignon, et dont la moitié portera sur la croustade; saucez d'une financière.

PAIN DE FOIES GRAS A LA ROYALE.

Prenez trois foies gras dégorgés et blanchis; faites entrer dans l'intérieur, à l'aide d'une pointe de couteau, plusieurs lames épaisses de truffes, et mettez-les cuire comme les précédentes; laissez refroidir; puis parez-les, et divisez-les en morceaux carrés de deux pouces de long sur huit lignes de haut; faites une farce fine des parures, que vous finirez d'une espagnole au vin de Madère très-réduite; ayez un

moule d'entrée uni et à puits bien beurré et entouré de légères bardes de lard; marquez tout l'intérieur d'une partie de la sauce; puis placez droit les morceaux de foie gras en les serrant les uns contre les autres, et remplissez le moule du reste de la farce; une heure et demie avant de servir, mettez le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante, une serviette pliée en quatre sous le moule; posez la casserole sur des cendres rouges, un papier beurré sur le pain de foie, et un couvercle avec feu dessus ; prenez garde, surtout, que l'eau n'arrive à l'ébullition ; dix minutes avant de servir, ôtez le moule de l'eau, et renversez-le sur un couvercle, et posez-le sur un plat de terre, afin qu'ainsi maintenu le beurre qui pourrait rester dedans s'égoutte; au moment de servir, faites-le glisser, toujours maintenu par le couvercle, sur un plat d'argent; enlevez le moule et le lard; garnissez le puits de truffes escalopées et sautées, et couronnez la crête de douze petits ris d'agneau piqués ; saucez d'une espagnole au madère.

QUENELLES DE POULETS AU CONSOMMÉ.

Prenez la mie d'un pain à potage; lavez-la dans une terrine d'eau fraîche en la pressant plusieurs fois; mettez-la dans un linge blanc pour en extraire toute l'eau; cette méthode de laver la mie de pain lui ôte tout le goût de levain qu'elle apporte presque toujours dans le bouillon; mettez cette mie de

pain dans une casserole avec quatre cuillerées à dégraisser de consommé; couvrez, et mettez sur un feu doux jusqu'à ce qu'elle forme pâte; alors mettez sur un fourneau plus vif pour la dessécher en la remuant, à l'aide de la spatule, jusqu'à ce qu'elle se détache parfaitement de la casserole; alors versez-la sur une assiette; masquez-la de beurre et d'un rond de papier; levez les filets de trois beaux poulets en chair; enlevez-en l'épiderme et les nerfs; faites piler et passer au tamis à quenelles; mettez à part; faites piler et passer de même une tétine cuite; mettez sur un plat de terre la chair de poulet, un quart de tétine de moins que la chair, et un tiers de panade de moins que la chair; mettez dans un mortier la panade et la tétine; pilez parfaitement; ajoutez-y la chair de poulet, et pilez jusqu'à ce que l'amalgame soit achevé; assaisonnez d'un peu de sel; ajoutez quatre jaunes d'œufs, l'un après l'autre, en pilant toujours, puis un œuf entier; pilez le tout encore dix minutes; ajoutez-y quatre cuillerées à bouche d'allemande réduite et froide finie d'un peu de glace de volaille; broyez encore pendant dix minutes; alors formez une petite quenelle, et jetez-la dans un peu de bouillon en ébullition, mais retirez de suite au coin du fourneau pour que l'ébullition s'arrête; au bout de dix minutes retirez la quenelle; partagez-la en deux pour vous assurer de sa délicatesse; si vous la trouviez trop ferme, ajoutez une ou deux cuillerées de sauce; puis relevez la farce dans une terrine, et

mettez-la au frais et à la glace, si la chaleur était forte.

Vous mettrez les cuisses et les débris de volaille, excepté les foies et les gésiers, dans une casserole; mouillez juste d'excellent consommé; faites écumer; ajoutez deux oignons, dont un piqué d'un clou de girofle, une carotte émincée, et un bouquet garni; faites cuire à feu très-doux; au bout de trois quarts d'heure, passez; dégraissez le consommé; clarifiez, et passez à la serviette; il doit avoir la couleur d'une belle topaze; c'est ce consommé qui servira à mettre sous les quenelles; une heure et demie avant de servir, beurrez fortement un plat à sauter qui puisse contenir de quatorze à seize quenelles; prenez deux cuillers à bouche; mettez-en une dans un bain-marie avec de l'eau bouillante; puis avec l'autre cuiller prenez de la farce à quenelles, que vous lisserez avec la lame d'un couteau trempée souvent dans l'eau chaude; puis enlevez-la de la cuiller en passant dessous celle qui est dans l'eau chaude, et couchez-la dans le plat à sauter sans la déformer; vingt minutes avant de servir, ayez du bouillon en ébullition, que vous verserez sur les quenelles en prenant la précaution de ne pas les effleurer; couvrez le plat à sauter, et mettez-le au coin du fourneau pour éviter l'ébullition. Aussitôt que vous les sentirez fermes sous le doigt, et qu'elles seront remontées sur le bouillon, égouttez-les sur un linge blanc; placez-les dans une casserole d'argent, et versez dessus le consommé bouillant.

Observation.

Dans nos départements, et même à l'étranger, on ne trouve pas toujours du pain blanc dont la pâte soit délicate comme celle de nos pains à potage ; c'est cette délicatesse qui donne le moelleux aux quenelles ; on peut avec succès, je dirai même avec avantage, remplacer le pain par du riz, et voici la manière d'opérer : lavez un quarteron de riz, ne le faites pas blanchir pour ne pas en ôter la partie glutineuse ; mouillez-le de trois fois son volume d'excellent consommé ; faites partir ; mettez sur la cendre rouge, avec feu dessus ; remuez au bout de dix minutes ; au bout de dix autres minutes, il doit être allongé et cuit ; passez-le alors au tamis à quenelles sans le rendre coriace, et employez-le au lieu de panade.

BOUDINS DE POULETS A LA SOUBISE.

Pour cette entrée il est nécessaire de tenir la farce un peu plus ferme que la précédente, et d'y incorporer deux cuillerées à dégraisser de purée Soubise au lieu de sauce ; formez quatorze quenelles, que vous coucherez sur une table saupoudrée de farine ; roulez-les de trois pouces de long ; puis avec le plat du couteau donnez-leur la forme d'un carré long, puis d'un coup de couteau séparez chaque carré en deux morceaux ; posez sur un d'eux un petit salpicon fait ainsi : langue à l'écarlate, champignons, truffes en très-petits dés ; faites fondre un peu de glace ; jetez-y le salpicon, et mettez-le sur un plat de terre en

l'étalant avec la lame du couteau, et formez un carré long lorsqu'il sera refroidi; coupez-le en bandelettes pour en garnir chaque moitié des boudins; puis recouvrez-les de l'autre moitié en les refermant hermétiquement à l'aide du couteau; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré, et pochez comme les quenelles, sans cependant les cuire entièrement; égouttez-les, et laissez-les refroidir; parez-les alors, qu'ils forment le carré long; panez deux fois à l'œuf; faites frire de belle couleur; dressez, et mettez au milieu une purée Soubise.

CÔTELETTES DE QUENELLES A LA PÉRIGUEUX.

Prenez de la farce de poulets comme pour les quenelles au consommé; couchez-les comme les précédentes, et donnez-leur la forme de côtelettes; partagez-les en deux et garnissez chaque moitié de truffes en dés, préparées comme le salpicon précédent; refermez les deux parties; placez dans un plat à sauter beurré pour faire pocher; égouttez; dressez; garnissez le puits d'un ragoût à la financière, et saucez d'une périgueux.

BOUDINS DE POULETS A LA RICHELIEU.

Préparez la farce comme pour les quenelles au consommé, mais tenez-la un peu plus ferme; formez des carrés longs comme pour les boudins à la Soubise; garnissez-en une moitié d'une purée de truffes très-serrée et refroidie; recouvrez; fermez parfaitement; placez dans le plat à sauter; décorez

le haut de chaque boudin d'une palmette en truffes; recouvrez de légères bardes de lard; pochez en versant dessus, avec précaution, du bouillon en ébullition; égouttez; dressez; garnissez le puits d'un ragoût de truffes, et saucez d'une sauce madère.

BOUDINS DE POULETS A LA JUNOT.

Préparez cette farce comme celle des boudins à la Soubise, mais remplacez la soubise par de la purée de champignons; donnez la même forme à vos boudins; faites-les pocher; laissez refroidir; parez-les; panez-les, une fois à l'œuf, une seconde fois au beurre clarifié; faites griller de belle couleur, en garnissant le gril de papier huilé; dressez, et mettez dans le puits une macédoine de légumes; saucez le fond d'une béchamel grasse très-légère.

BOUDINS DE POULETS A LA VILLEROI (SAUCE TOMATE).

Préparez la farce comme la précédente; donnez aux boudins une forme oblongue; séparez-les en deux, et garnissez l'intérieur d'une d'Uxelle très-réduite; refermez, et faites pocher comme les précités; parez, et masquez d'une allemande réduite et travaillée à l'essence de champignons; les boudins étant froids, panez comme il est indiqué à la fricassée de poulets à la Villeroi; faites frire de belle couleur; saucez d'une tomate légère.

TIMBALLE DE VOLAILLE A LA PARISIENNE.

Préparez de la farce de poulets comme il est indi-

qué pour celles des quenelles de poulets au consommé, mais tenez-la plus ferme en ne mettant qu'un tiers de la sauce indiquée; ayez un moule d'entrée uni et plein, parfaitement beurré; décorez le fond d'une belle rosace de truffes cuites; garnissez le tour du moule d'une décoration, mais à un pouce du fond seulement; faites un rond de papier de quatre lignes moins large que le fond du moule; beurrez-le grassement, et garnissez-le d'un demi-pouce de farce que vous lisserez au couteau; placez ce papier sur un petit plafond, l'ouverture du moule dessus; prenez le plafond sur le plat de main droite, la gauche appuyée sur le fond du moule, et renversez vivement le plafond sur le moule, pour que la farce collée sur le papier couvre la décoration avec précision; appuyez légèrement sur le papier pour faire sortir l'air qui pourrait se trouver entre le fond du moule et la farce; mettez dans un bain-marie de l'eau chaude, passez-la sur le papier beurré afin que la chaleur de l'eau fasse fondre le beurre pour pouvoir enlever le papier; ensuite ayez deux bandes de papier beurré de la hauteur du moule, et que chacune en fasse le demi-tour; garnissez-les du même volume de farce; appliquez-les sur les parois du moule, et enlevez-les de la même manière que le papier du fond; lissez la farce, qu'elle ne forme aucune cavité; garnissez l'intérieur d'un ragoût financière à blanc, ou d'une blanquette de volaille aux truffes, à un demi-pouce du bord, et recouvrez de farce; faites prendre au bain-marie pendant deux

heures; renversez sur le plat, et saucez d'un suprême léger sans masquer.

Observation.

J'ai reconnu que le riz substitué à la panade donnait plus de force à cette farce.

DU PIGEON.

Le pigeon de volière est le seul que nous employions à Paris; la chair est plus blanche et plus tendre que celle des autres espèces; il s'engraisse aussi plus facilement que le pigeon bizet; et comme on peut le choisir aussi jeune que l'on veut, il a l'avantage d'être toujours plus succulent.

Sommaire.

PIGEONS A L'ESPAGNOLE.

Habillez cinq pigeons suivant la règle; couvrez-les de légères bardes de lard; embrochez-les sur un attelet; posez-les sur deux feuilles de papier huilé, une matignon dessus, et dessous, enveloppez de pa-

pier; ficelez; mettez sur broche, et donnez trois quarts d'heure de cuisson. Au moment de servir, déballez et débridez les pigeons; dressez sur le plat l'estomac en dehors; garnissez le puits d'un ragoût de crêtes et de champignons, et saucez d'une espagnole réduite.

PIGEONS POÈLÉS SAUCE TOMATE.

Préparez cinq pigeons comme les précédents; couvrez l'estomac d'une matignon à sec, dessus une barde de lard; marquez dans une casserole, et mouillez d'une mirepoix, à laquelle vous ajouterez un demi-verre de bon vin blanc; donnez trois quarts d'heure de cuisson; égouttez; dressez; passez le fond; dégraissez; clarifiez-le, et faites réduire pour mettre sous les pigeons, et envoyez la sauce tomate dans une saucière.

PIGEONS A LA CRAPAUDINE.

Après avoir habillé six pigeons suivant la règle, retroussez les pattes en dedans, puis partagez-les en deux; aplatissez légèrement chaque moitié avec la batte, et faites-les roidir dans du beurre sur un fourneau doux, puis mettez-les en presse sur un plafond, couvercle et poids dessus; lorsqu'ils seront refroidis, parez-les en leur donnant une forme ovale; mais parez plutôt la partie du dos que celle de l'estomac; trempez dans le beurre; panez; faites griller de belle couleur; dressez en couronne, et saucez d'une poivrade, à laquelle vous aurez ajouté

deux échalotes hachées et blanchies, et une forte pincée de persil également blanchi et haché.

PIGEONS EN COMPOTE.

Après avoir habillé et flambé cinq pigeons, marquez-les comme les pigeons poêlés; ayez une demi-livre de petit lard bien dessalé et très-blanchi, coupé en gros dés, et que vous ferez cuissonner avec les pigeons pendant une heure; travaillez deux cuillerées à pot d'espagnole avec un verre de bon vin blanc; passez au beurre une trentaine de petits oignons blancs, mouillez-les d'un peu de consommé, et qu'en cuisant ils tombent en glace; faites réduire l'espagnole au point que vous puissiez en masquer; égouttez les pigeons et le lard; dressez-les sur le plat, l'estomac devant; garnissez chaque intervalle de dés de lard; dégraissez les petits oignons, ajoutez-y deux maniveaux de champignons tournés et cuits; deux cuillerées d'espagnole; garnissez-en le puits des pigeons, et masquez du reste de l'espagnole.

COMPOTE DE PIGEONS PLUS SIMPLE.

Ayez une demi-livre de petit lard dessalé et coupé en gros dés; passez-le au beurre, et faites prendre en même temps dans ce beurre couleur aux pigeons; lorsqu'ils seront bien colorés, retirez-les; ajoutez au lard deux cuillerées à bouche de farine, que vous laisserez légèrement roussir; mouillez d'une cuillerée à pot de bouillon, un verre de vin blanc, un bou-

quet de persil garni de thym, laurier, basilic, un oignon piqué de deux clous de girofle, peu de sel, une pincée de poivre; au bout d'une demi-heure, ôtez le bouquet et l'oignon et mettez les pigeons; étouffez, de manière que la sauce réduise au fur et à mesure de leur cuisson pendant trois quarts d'heure; et qu'il ne reste que ce qu'il faut pour saucer; passez au beurre d'une belle couleur jaune une trentaine de petits oignons, ajoutez-y deux maniveaux de champignons lavés et épluchés; mouillez de deux cuillerées à dégraisser de la sauce, pour les cuire; dressez; dégraissez la sauce; jetez-y les oignons et les champignons, et masquez les pigeons.

PIGEONS AUX PETITS POIS.

Prenez cinq pigeons tout habillés; marquez-les dans une casserole foncée de beurre, un bouquet garni comme ci-dessus, un oignon piqué de deux clous de girofle; couvrez l'estomac des pigeons de légères bardes de lard, et faites-les cuire à l'estouffade, sans que le beurre puisse frire, que les pigeons tombent à demi-glace; auparavant vous aurez passé une demi-livre de lard dessalé dans du beurre; ajoutez-y deux cuillerées à bouche de farine; mouillez d'une cuillerée à pot de bouillon, un bouquet garni, une pincée de poivre; lorsque le lard sera cuit aux trois quarts, retirez le bouquet; ajoutez-y un litre et demi de pois fins; gros comme une muscade de sucre; vingt minutes de cuisson; dressez les pigeons; ôtez le beurre qui se trouve sur la demi-glace qu'ils ont

rendue; jetez-y les pois et le lard, et masquez en les pigeons.

Observation.

Dans un instant pressé on peut cuire les pigeons avec le lard; lorsque ce dernier sera cuit à moitié, et au bout de vingt minutes, ajoutez les pois : je préfère le premier procédé, parce que les pigeons ont toujours meilleur goût.

PIGEONS GAUTHIER AU BEURRE D'ÉCREVISSE.

Ayez huit pigeons gauthier ou innocents; flambez-les seulement pour enlever le duvet; faites fondre une demi-livre de beurre fin; ajoutez-y le jus de deux citrons, un peu de sel; sautez les pigeons dans ce beurre, qu'ils en soient entièrement masqués; tenez le dos au fond de la casserole; un petit bouquet garni, et couvrez les estomacs de légères bardes de lard frais; une barde trop épaisse ralentit la cuisson; mouillez de bouillon, et, aussitôt l'ébullition, placez sur la paillasse, feu dessus, un quart d'heure de cuisson; égouttez sur un linge blanc; que chaque pigeon rende le beurre qu'il a pu prendre; dressez, et saucez d'une sauce au beurre d'écrevisse.

PIGEONS INNOCENTS A LA FINANCIÈRE.

Préparez six pigeons innocents comme les précédents, seulement mouillez d'une mirepoix, au lieu de bouillon, et que l'estomac couvert de bardes de lard

ne baigne pas; donnez le même temps de cuisson; égouttez-les au moment de servir; foncez le milieu du plat d'une partie de ragoût financière peu saucé; dressez les pigeons, les pattes en haut, une écrevisse entre chaque pigeon, un filet mignon de poulet décoré et cuit à cheval sur chaque estomac de pigeon; le reste de la garniture dans le puits; couronnez d'un ris de veau piqué-glacé, saucez de la financière.

PIGEONS INNOCENTS EN CAISSE.

Préparez une farce fine de poulet comme il est indiqué dans les chapitres précédents; lorsqu'elle sera passée au tamis, ajoutez-y deux cuillerées à dégraisser de fines herbes passées au beurre, le quart de vin de Madère; ôtez le bréchet aux pigeons, et garnissez chaque estomac de farce; entourez le pigeon de bardes de lard, que vous assurerez par deux ficelles; marquez-les dans une casserole foncée de beurre, et mouillez seulement d'un verre de vin blanc; donnez au four vingt minutes de cuisson; pendant ce temps, ayez une caisse d'entrée huilée à l'extérieur et entourée d'une bande de papier; masquez l'intérieur du reste de la farce fine; égouttez les pigeons; ayant atteint leur cuisson, enlevez-en le lard; dressez-les dans la caisse; recouvrez d'un double papier beurré, et mettez au four, le temps de faire pocher la farce fine qui garnit la caisse; ayez deux maniveaux de champignons ordinaires, sautés au moment avec du beurre, fines herbes, un jus de citron, sel, poivre; retirez la caisse du four; enlevez

la bande de papier; posez sur le plat d'entrée; garnissez le puits des champignons, et saucez d'une italienne brune.

FILETS DE PIGEONS A LA DAUPHINE.

Levez les filets de sept pigeons, de la même manière qu'il est indiqué pour les filets de poulets; parez-les de même, c'est-à-dire, enlevez l'épiderme qui se trouve sur l'estomac et toutes les parties nerveuses, mais sans ôter les filets mignons; couvrez-les d'une d'Uxelle; panez suivant la méthode, et faites frire dans du beurre clarifié; dressez; garnissez d'une macédoine, et saucez d'une demi-glace. Vous pouvez remplacer la macédoine par des pointes d'asperges.

FILETS DE PIGEONS A LA MARÉCHALE.

Levez et parez quatorze filets de pigeons comme les précédents; ouvrez-les légèrement à droite et à gauche du côté du filet mignon, pour introduire dans cette ouverture des fines herbes passées et refroidies; masquez-les d'une allemande réduite; panez sur la sauce une fois, à l'œuf une seconde, et arrosez de beurre clarifié; faites griller à feu doux sur une feuille de papier huilée; dressez et garnissez le puits d'une toulouse ou de chicorée à l'espagnole.

SAUTÉ DE FILETS DE PIGEONS A LA FINANCIÈRE.

Parez quatorze filets de pigeons comme les précités; marquez-les dans un plat à sauter, comme il est

indiqué pour les filets de poulets; sautez-les de même; finissez-les avec une espagnole travaillée avec l'essence tirée des débris de pigeons; garnissez le puits d'un émincé de truffes et de champignons; saucez du reste de l'espagnole.

FILETS DE PIGEONS A LA POMPADOUR.

Levez et parez quatorze filets de pigeons comme il a été déjà dit; levez les chairs des cuisses, et ôtez-en les nerfs; faites une farce à quenelles, comme celle de poulet, mais tenez-la un peu plus ferme; lorsqu'elle sera terminée, ajoutez-y deux truffes hachées, pas très-fin; masquez de cette farce, le dessus et le dessous des filets de pigeons, en leur donnant la forme et la grosseur des filets de poulets; foncez un plat à sauter de deux lignes de beurre clarifié; lorsqu'il sera refroidi, mettez-y les filets de pigeons recouverts de la farce, et dessus le reste du beurre clarifié et presque froid; au moment de servir, faites sauter sur un feu un peu vif; dressez; garnissez le puits d'une escalope de truffes, et saucez d'une sauce madère.

COTELETTES DE PIGEON EN PAPILLOTES.

Retroussez, les pattes en dedans, six pigeons après les avoir habillés; flambez-les; coupez-les en deux; parez chaque morceau pour en former une côtelette; passez-les au beurre avec un demi-jus de citron; qu'ils atteignent leur cuisson sans prendre couleur, et mettez-les en presse; lorsqu'ils seront refroidis,

parez-les de manière que leur volume ne soit pas plus fort qu'une côtelette de veau; passez au beurre des fines herbes; joignez-y une demi-cuillerée à pot de financière; serrez la réduction; masquez avec les côtelettes de pigeon, et procédez comme il est indiqué aux côtelettes de veau en papillote.

COTELETTES DE PIGEON A LA CUSSY.

Préparez en côtelettes six pigeons comme les précédents; marquez-les dans un plat à sauter foncé de beurre, et couvrez-les de fines herbes assorties et passées au beurre; donnez une demi-heure de cuisson, feu dessus et dessous; mais que ni les fines herbes, ni les pigeons n'attachent et ne prennent pas couleur; dégraissez les fines herbes, après avoir dressé les côtelettes de pigeon; ajoutez quatre cuillerées à dégraisser d'allemande légère, un jus de citron, et saucez.

COTELETTES DE PIGEON A LA DE LUYNES.

Après avoir préparé, cuit, et paré six pigeons comme les précédents, masquez-les d'une allemande réduite, à laquelle vous aurez incorporé un maniveau de champignons hachés très-fin et cuits auparavant; passez comme il est indiqué pour la villeroi; faites frire au beurre clarifié d'une belle couleur; dressez; garnissez le puits d'une macédoine ou de pointes d'asperges, ou encore de chicorée, et saucez d'une espagnole demi-glace.

DINDONS ET DINDONNEAUX.

La description des recettes donnée dans la *cinquième partie* me laisse peu d'entrées à décrire; puisque, indépendamment de ces recettes, on pourra avoir recours à celles que j'ai décrites au chapitre des poulardes pour entrées, lorsque mes confrères voudront aussi servir un dindonneau pour entrée.

Sommaire.

Ailerons de dinde au consommé; idem piqués à la chicorée; idem à la d'Uzès; idem en haricot vierge; idem à la Chipolata; idem à la purée de navets. — Abatis de dinde aux navets.

AILERONS DE DINDE AU CONSOMMÉ.

Choisissez quatorze ailerons échaudés et bien blancs; désossez toute la première partie charnue; mettez-les dégorger à l'eau tiède, puis au bout d'une demi-heure faites-les blanchir; rafraîchissez-les; égouttez-les et flambez-les pour faciliter l'enlèvement des tuyaux de plume qui pourraient s'y trouver, et parez-les; puis foncez une casserole de bardes de lard; placez dessus les ailerons, un bouquet de persil, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte coupée en quatre; recouvrez de bardes de lard; mouillez d'un fond de noix de veau ou d'excellent consommé; donnez dans la nouveauté trois quarts d'heure de cuisson, plus tard une heure. Au

moment de servir, égouttez-les sur un linge blanc; dressez dans une casserole d'argent; passez; dégraissez; clarifiez le fond; passez-le pour le verser bouillant sur les ailerons.

On peut garnir le puits des ailerons de riz préparé comme il est indiqué à l'article Poularde, et sans mettre le consommé.

AILERONS DE DINDE PIQUÉS A LA CHICORÉE.

Après avoir désossé, fait blanchir et rafraîchir quatorze ailerons comme les précédents, mettez-les en presse et piquez la partie charnue d'une seconde comme les filets de poulets; foncez un plat à glacer de bardes de lard et de lames de veau; placez dessus les ailerons, et mouillez d'une mirepoix sans faire baigner la piquerie; couvrez d'un double rond de papier beurré; faites partir et cuire; glacez comme il est indiqué à l'article Ris de veau piqués; égouttez au moment de servir; dressez; glacez la piquerie de nouveau; garnissez de chicorée comme il est indiqué à la quatrième partie; puis vous aurez passé et dégraissé et réduit le fond pour mettre dessous les ailerons.

AILERONS DE DINDE A LA D'UZÈS.

Lorsque les ailerons seront désossés et dégorgés, égouttez-les et épongez-les bien, afin qu'il ne reste pas d'eau; emplissez le vide d'une farce de volaille à laquelle vous aurez mêlé deux cuillerées à bouche de truffes hachées; cousez le bout de l'aileron pour

maintenir la farce, et marquez-les comme les ailerons au consommé; une heure de cuisson; égouttez; dressez; mettez dans le puits un ragoût de rognons de coqs et de truffes tournées en olive, et saucez d'un suprême.

AILERONS DE DINDE EN HARICOT VIERGE.

Préparez quatorze ailerons comme ceux au consommé; tournez deux bottes de navets en olives; blanchissez-les et faites-les cuire dans un consommé avec un morceau de sucre; lorsqu'ils auront atteint presque leur cuisson, faites-les tomber à glace sur un feu vif, mais sans qu'ils prennent couleur; au moment de servir, et lorsque les ailerons seront dressés, ajoutez aux navets deux cuillerées à dégraisser d'allemande; garnissez-en le puits et saucez les ailerons du reste de l'allemande. On peut remplacer ces navets à blanc par ceux qui sont indiqués à l'article des canetons; alors on saucerait d'espagnole.

AILERONS DE DINDE A LA CHIPOLATA.

Préparez quatorze ailerons comme ceux à la d'Uzès, mais remplacez la farce à quenelles par une d'Uxelle très-réduite et refroidie; ficelez, marquez et cuisez de même; vous aurez préparé une chipolata comme il est indiqué pour celle des canetons; garnissez-en le puits, et saucez d'une espagnole demi-glace.

AILERONS DE DINDE A LA PURÉE DE NAVETS.

Préparez quatorze ailerons suivant la manière décrite pour ceux au consommé; ayez une purée de navets soit à la crème, soit au blond (voir le chapitre XIV de la quatrième partie) de veau; garnissez-en le puits, et mettez dessous le fond des ailerons réduit.

On peut remplacer ces purées par une de pois verts ou de marrons.

ABATIS DE DINDE AUX NAVETS.

Choisissez deux abatis de poules-dindes jeunes et grasses; échaudez-les et retirez tous les tuyaux de plume qui s'y trouvent attachés; puis flambez-les; essuyez-les; enlevez les yeux des deux têtes que vous partagerez en deux, et divisez les abatis en morceaux proprement coupés; ayez une demi-livre de petit lard entièrement dessalé et coupé en gros dés; passez-les au beurre d'une belle couleur; ajoutez deux cuillerées à bouche de farine, et mêlez-y les abatis; mouillez de bouillon assez pour que la sauce ne soit liée que légèrement; une pincée de sel, poivre, muscade râpée, un bouquet de persil garni de thym et laurier, un oignon piqué de deux clous de girofle, la moitié d'une carotte; étouffez sur un fourneau; que la sauce réduise doucement pendant la cuisson; puis ayez deux bottes de bons navets que vous tournerez en forme de grosses gousses d'ail; passez-les au beurre; lorsqu'ils commenceront à prendre cou-

leur; ajoutez-y une demi-cuillerée à bouche de sucre en poudre; qu'ils se colorent d'un beau jaune; mouillez de la sauce des abatis; qu'ils tombent à glace sans attacher; au moment de servir, dégraissez l'abatis; dressez-le; enlevez-en le bouquet, l'oignon et la carotte; réduisez la sauce si elle était trop claire, et passez-la à l'étamine; saucez et masquez des navets.

CANARDS ET CANETONS.

Les meilleurs canetons sont ceux que l'on nomme canetons de Rouen; cependant parmi ceux dits de ferme on en trouve de très-bons, lorsqu'ils sont jeunes, et lorsqu'ils ont été engraissés d'une bonne nourriture.

Sommaire.

Canetons à la Matignon; idem aux olives; idem aux navets; idem à la Chipolata; idem aux petits pois; idem à la d'Albufera. — Filets de canetons sauce bigarrade; idem garnis d'une macédoine; idem à la bourguignonne.

CANETONS A LA MATIGNON.

Videz et flambez deux canetons; retroussez-les pour entrée, et couvrez de légères bardes de lard frais; passez au beurre carotte, oignon émincés, persil en branches, thym, laurier, deux clous de girofle; mouillez d'un demi-verre de vin de Madère, laissez réduire et refroidir trois quarts d'heure; avant

de servir couchez les canetons sur un attelet; posez la moitié des légumes passés sur deux feuilles de papier parfaitement beurrées; puis les canetons et le reste des légumes sur leurs estomacs; emballez avec le papier; ficelez; couchez sur broche, et mettez au feu; déballez au bout de trois quarts d'heure; faites prendre une légère couleur; débridez, dressez et mettez dessous une espagnole demi-glace.

CANETONS AUX OLIVES.

Habillez deux canetons comme les précédents; couvrez également l'estomac de bardes de lard; marquez-les dans une casserole; mouillez d'une mirepoix, et donnez trois quarts d'heure de cuisson; égouttez; débridez; vous aurez tourné et fait blanchir le contenu d'un bocal ordinaire d'olives les plus fraîches, et, après les avoir égouttées, vous les ferez mijoter dix minutes dans quatre cuillerées d'excellente espagnole parfaitement travaillée; dressez les canetons et garnissez-les des olives.

CANETONS AUX NAVETS.

Faites deux canetons comme les précédents; ajoutez à la cuisson une demi-livre de petit lard dessalé très-blanchi et coupé en gros dés; tournez deux bottes de navets en olives; passez-les dans du beurre clarifié, dans une casserole et sur un feu vif; lorsqu'ils commenceront à se colorer, jetez dessus une cuillerée à café de sucre en poudre; sautez-les continuellement; qu'ils soient d'un beau jaune; égout-

tez alors dans une passoire pour en séparer le beurre; remettez-les dans une casserole avec une cuillerée à pot d'espagnole travaillée, et laissez-les cuire sur un feu doux en les remuant souvent pour qu'ils n'attachent pas; au moment de servir, égouttez les canetons; débridez et dressez-les; égouttez aussi le lard pour en garnir le tour des canetons, et garnissez des navets; masquez de l'espagnole.

Second procédé.

Dépecez deux canetons comme des poulets pour fricassée; ayez une demi-livre de petit lard très-dessalé et coupé en gros dés; passez-le au beurre; ajoutez-y les membres des deux canetons; lorsqu'ils seront légèrement colorés, mêlez-y deux cuillerées à bouche de farine; mouillez de bouillon et d'un demi-verre de vin blanc, de manière que cette sauce ne soit liée que comme une sauce à fricassée de poulets; assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade, un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle; tournez et passez des navets comme je l'ai indiqué dans l'article précédent; égouttez-les de même, et, lorsque les canetons seront cuits aux trois quarts, joignez-y les navets; ayez soin que dans cette dernière cuisson le feu soit assez vif pour que la sauce se lie à son point; alors retirez le bouquet et l'oignon; dressez les membres des canetons, puis masquez des navets, du lard et de la sauce.

CANETONS A LA CHIPOLATA.

Habillez deux canetons comme ceux aux olives; garnissez l'intérieur de marrons et de petites saucisses cuites et sautées dans deux cuillerées d'espagnole réduite; bridez les canetons; marquez-les dans une casserole, et mouillez d'une mirepoix; trois quarts d'heure de cuisson; vous aurez préparé une chipolata de cette manière: prenez quinze beaux marrons crus; mettez-les dans un plat à sauter avec du beurre sur un feu doux jusqu'à ce que la peau et la seconde pellicule se détachent facilement; alors tournez les marrons de la grosseur d'une olive pour les faire cuire dans un peu de consommé; vous aurez aussi tourné en olive navets et carottes, que vous aurez fait cuire et tomber à glace; un quart de petit lard dessalé coupé en dés et cuit; quatre petites saucisses dites à la Chipolata cuites, et desquelles vous enlèverez la peau, que vous couperez en quatre parties chacune; sautez tous ces ingrédients dans un plat à sauter avec deux cuillerées à dégraisser d'espagnole demi-réduite; dressez les canetons et garnissez-les de la chipolata, et saucez du reste de l'espagnole.

CANETONS AUX PETITS POIS.

Préparez et cuisez deux canetons comme ceux aux olives; coupez en gros dés une demi-livre de petit lard dessalé; passez-le au beurre; mouillez-le d'une cuillerée d'espagnole avec bouquet garni; lorsqu'il sera aux trois quarts cuit, ajoutez-y un litre et demi

de pois fins, la moitié d'une cuillerée à café de sucre; faites cuire vivement, mais surtout sans que les pois attachent; débridez et dressez les canetons, et garnissez-les des pois et du petit lard.

On pourrait, si l'on voulait, dépecer les canetons comme je l'ai indiqué pour ceux aux navets, les faire cuire de même, et ajouter les pois aux trois quarts de leur cuisson.

CANETONS A LA D'ALBUFÉRA.

Habillez et retroussez deux canetons très-jeunes pour entrées; taillez en cœur douze morceaux de bayonne cru; foncez une casserole avec six onces de beurre fin; mettez dessus les morceaux de jambon, puis les deux canetons, un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle, un demi-verre de vin de Malaga; recouvrez d'un rond de papier très-beurré; faites partir; placez sur la paillasse feu dessus feu dessous, mais sans être trop vif; que les canetons cuisent sans frire; au bout de vingt minutes, retournez les canetons; retirez l'oignon et le bouquet; vingt minutes après, égouttez-les; débridez et dressez; ils doivent être d'une belle couleur; garnissez-les des lames de jambon; dégraissez le fond; détachez-le avec deux cuillerées à dégraisser de financière; ajoutez-y deux maniveaux de très-petits champignons tournés, et saucez avec le fond.

FILETS DE CANETONS SAUCE BIGARRADE.

Habillez et flambez six canetons; qu'ils soient

parfaitement épluchés des tuyaux de plume qu'ils pourraient avoir; puis séparez les estomacs des cuisses, en passant le coupant du couteau entre l'estomac et les cuisses, et en coupant le haut du dos auprès des ailerons; mettez les six estomacs sur un plat de terre; jetez dessus quelques pincées de sel, un peu de mignonnette, thym, laurier, persil en branches, cinq cuillerées à bouche d'huile d'olive, le jus de deux citrons, et ayez soin de retourner souvent les estomacs dans cet assaisonnement; une demi-heure avant de servir, couchez-les sur un attelet couvert de leur assaisonnement, et emballez de papier huilé; au bout de ce temps, déballez; faites prendre une légère couleur; débrochez; levez les filets, que vous jetterez à mesure dans un plat à sauter, où vous aurez mis une cuillerée à dégraisser de poivrade, gros comme une noix de glace de volaille, et autant de beurre fin; tenez chaud sur un fourneau, sans laisser bouillir et en remuant; dressez, et saucez de la sauce bigarrade (1).

FILETS DE CANETONS GARNIS D'UNE MACÉDOINE.

Préparez et cuisez six estomacs de canetons comme les précédents, mais en levant les filets; jetez-les dans une demi-glace; liez d'un morceau de beurre fin de la grosseur d'une noix; dressez les filets, garnissez le puits d'une macédoine de légumes, et saucez d'une demi-glace.

---

(1) Voyez page 86, quatrième partie; *Carême, Art de la Cuisine.*

FILETS DE CANETONS A LA BOURGUIGNONNE.

Préparez et cuisez les estomacs comme les précités; vous aurez préparé une sauce ainsi : mettez trois des culottes de caneton à la broche, qu'elles prennent une belle couleur, mais qu'elles soient cuites vertes; retirez-les de la broche; coupez-les en plusieurs morceaux; mettez-les dans une casserole avec débris de champignons, deux échalotes émincées, un clou de girofle, une idée de muscade, une pincée de mignonnette; mouillez d'une demi-bouteille d'excellent vin de Bourgogne; faites mijoter une demi-heure; passez ce fond; travaillez avec assez d'espagnole pour saucer l'entrée de filets, et réduisez-la au point d'une sauce salmis; ayez douze croûtons de pain taillés en cœur, et passez au beurre de belle couleur; dressez un filet et un croûton; garnissez le puits d'un émincé de truffes et de champignons, et saucez de la sauce ci-décrite.

DE L'OIE.

L'oie peut se servir comme relevé ou comme rôt dans un ordinaire. Pour relevé on la sert braisée, à la Chipolata, farcie de marrons et de farce; à l'allemande, garnie intérieurement de marmelade de pomme, et entourée de pommes cuites et glacées au four. Les filets en aiguillettes peuvent remplacer ceux du canard; les cuisses, préparées comme celles

du canard, se servent de même en garbure à la Toulouse, à l'indienne (voir ces différentes recettes), aux laitues farcies, aux tomates, à la provençale.

Les ailerons, le foie, le gésier, etc., peuvent faire un abatis qui, sans valoir celui du dindon, n'est pas à dédaigner.

CHAPITRE DEUXIÈME.

GIBIER.

DU LAPEREAU DE GARENNE.

C'est dans les premiers jours de septembre que le lapereau de garenne a atteint son degré de perfection pour l'art culinaire; sa chair n'est plus molle; la nourriture qu'il a prise l'a rendue ferme, succulente et aromatisée. C'est le moment de manger le lapereau pour le chasseur ou l'amateur de gibier. Les lapereaux pris dans les mois précédents n'ont pas encore acquis ce fumet si agréable pour les gourmets.

Sommaire.

LAPEREAUX AU CHASSEUR.

Après avoir dépouillé et vidé deux lapereaux de garenne, dépecez-les en morceaux d'égale grosseur;

passez dans un plat à sauter une demi-livre d'excellent jambon émincé, deux oignons coupés en dés; la moitié d'une gousse d'ail écrasée; ajoutez les lapereaux, un bouquet garni, persil et ciboule hachés; faites cuire sur un feu un peu vif, feu dessus le couvercle; vingt minutes de cuisson; ajoutez deux cuillerées à dégraisser de financière réduite, un verre de vin de Chablis également réduit, deux maniveaux de champignons émincés, et servez à courte sauce.

LAPEREAUX SAUTÉS AUX FINES HERBES.

Passez au beurre, persil, deux échalotes, deux maniveaux de champignons, le tout bien haché; mettez-y deux lapereaux coupés comme les précédents, sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni; passez le tout sur le feu; mouillez d'un verre de vin de Champagne, et faites cuire avec feu dessus et dessous, pendant vingt minutes; finissez avec deux cuillerées d'espagnole réduite, gros comme une noix de glace de gibier, un jus de citron, et un très-petit morceau de beurre fin; servez.

LAPEREAUX SAUTÉS EN CAISSE.

Ces lapereaux sautés ainsi, mais aux trois quarts de leur cuisson, se mettent aussi dans un pâté ou dans une timbale lorsqu'ils sont refroidis; donnez trois quarts d'heure de cuisson; découvrez; garnissez, et saucez d'une financière.

Après avoir préparé et sauté deux, trois ou qua-

tre lapereaux, suivant leur grosseur; si l'on se trouve dans la primeur, ne leur donnez que la moitié de leur cuisson; puis ayez une caisse d'entrée huilée à l'extérieur, et masquez de farce à l'intérieur; dressez les morceaux de lapereau dans la caisse, en observant de laisser un vide dans le milieu; couvrez de bardes de lard; entourez le tour de la caisse d'un papier également huilé; couvrez, et mettez vingt minutes au four pour achever la cuisson; puis retirez; enlevez le papier; dégraissez; garnissez le puits d'un émincé de truffes et de champignons, et saucez d'une italienne demi-liée.

LAPEREAUX SAUTÉS A LA BOURGUIGNONNE.

Préparez et coupez deux lapereaux comme les précédents; sautez-les dans du beurre pour les colorer légèrement; mouillez-les d'un verre d'excellent vin rouge de Bourgogne, un bouquet garni, un oignon parfaitement haché, sel, poivre, muscade râpée; faites cuire sur un feu assez vif afin que le vin et la cuisson réduisent à demi-glace; au moment de servir, ajoutez quatre cuillerées d'espagnole, un demi-verre de vin rouge de Bourgogne, deux onces de beurre fin; dressez; garnissez d'un émincé de truffes et de champignons, auxquels vous aurez ajouté vingt petits croûtons de pain de la largeur d'une pièce de 2 fr., et passez au beurre; saucez l'entrée du reste de la sauce.

GIBELOTTE DE LAPEREAUX.

Dépecez deux lapereaux comme les précités; ayez une demi-livre de lard bien dessalé et coupé en dés; passez-le au beurre; lorsqu'il commeneera à se colorer, ajoutez-y les membres des lapereaux; passez-les pendant cinq minutes; ajoutez-y deux cuillerées à bouche de farine, sel, poivre, muscade râpée, un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni; mouillez d'une bouteille de vin blanc, et faites cuire à petit feu pendant trois quarts d'heure; ayez une vingtaine de petits oignons passés au beurre; mouillez-les, pour les faire cuire, de quelques cuillerées de sauce de la gibelotte, et ajoutez un petit morceau de sucre; au moment de servir, dressez les lapereaux, que vous aurez tenus vert-cuits; faites réduire la sauce après l'avoir dégraissée, et avoir ôté le bouquet et l'oignon; passez-la à l'étamine pour saucer, après avoir garni les lapereaux des petits oignons, auxquels vous aurez ajouté deux maniveaux de champignons tournés et cuits avec leur mouillement.

GIBELOTTE DE LAPEREAUX A LA BORDELAISE.

Après avoir dépecé deux lapereaux comme les précédents, lavez-les à l'eau froide pour en ôter le sang; égouttez-les sur un linge blanc de manière à les sécher; puis passez-les au beurre pour les roidir; ajoutez deux cuillerées à bouche de farine, sel, poivre, muscade râpée, la moitié d'une gousse d'ail

écrasée; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Bordeaux blanc et de consommé, que la sauce soit légèrement liée, un bouquet garni, et tournures de champignons; trois quarts d'heure de cuisson; dégraissez la sauce; égouttez les lapereaux; parez-les; mettez-les, avec quelques cuillerées de sauce, dans une autre casserole pour les tenir chaudement; puis réduisez le reste de la sauce comme un velouté serré; liez d'une liaison de quatre jaunes d'œufs; passez à l'étamine, et mettez au bain-marie; au moment de servir, dressez les morceaux de lapereau; garnissez-les de truffes en escalopes sautées au beurre, et mêlées à deux maniveaux de champignons tournés; ajoutez à la sauce tenue bouillante une forte pincée de persil haché et blanchi, deux échalotes également hachées et blanchies, deux cuillerées à bouche d'excellente huile d'olive, et un jus de citron.

FILETS DE LAPEREAUX A LA CONTI.

Après avoir habillé sept lapereaux, levez-en les filets de cette manière : prenez le lapereau de la main gauche, la tête en avant; puis entrez le couteau entre le filet et l'épine dorsale depuis l'épaule jusqu'aux reins, et avec le doigt détachez le filet sans cependant séparer de la cuisse la partie qui y tient; passez le bout du couteau sous cette partie, en appuyant le pouce sur la peau nerveuse, et faites-le glisser de manière que cette peau reste détachée du filet; avant cette opération, vous aurez levé les filets mignons et les rognons; puis parez tous

ces filets après les avoir aplatis légèrement avec la batte; piquez-en sept d'une seconde à moitié du filet; marquez les sept autres dans un plat à sauter beurré, et donnez-leur la forme d'un arc, et tournez la pointe en volute, puis décorez le gros bout d'une rosace en truffes cuites, en ayant soin, à l'aide d'un pinceau, de marquer la chair de blanc d'œuf, pour faire tenir le décor; ensuite recouvrez les sept filets de bardes de lard; marquez de même les filets piqués en couvrant de lard la partie non piquée; puis contisez les quatorze filets mignons, et en les marquant ayez soin de les tourner en sens contraire des gros filets, et qu'ils soient aussi recouverts de lard; pressez les noix des cuisses pour en extirper les nerfs, et coupez-les en escalopes; marquez à mesure dans un plat à sauter beurré; ajoutez-y une demi-livre de truffes crues et coupées en escalopes; recouvrez le tout de beurre fondu; marquez un consommé des débris pour en tirer un fumet; un quart d'heure avant de servir, mettez dans les filets piqués gros comme une noix de glace de gibier, une cuillerée à dégraisser de mirepoix; faites cuire au four, et glacez de belle couleur la piquerie; mettez également au four les filets décorés et les filets mignons et mouillés d'une cuillerée de mirepoix, qu'ils ne soient que sautés; puis sautez sur le fourneau les escalopes; égouttez-en le peu de fond qu'il pourrait y avoir, et finissez-les avec de l'allemande travaillée au fumet de gibier et un demi-jus de citron; mettez-en la moitié au fond du plat; dressez-en couronne

les filets piqués, puis les décorés, et dans le puits le reste de l'escalope; entourez des filets mignons; masquez d'allemande, et saucez le tour des gros filets d'une demi-glace travaillée au fumet de gibier.

FILETS DE LAPEREAUX A LA MARÉCHALE.

Après avoir levé les filets de lapereaux, aplatissez-les avec la batte un peu plus que les précédents; faites une incision sur le côté le moins épais de chaque filet pour introduire entre les chairs une d'Uxelle bien réduite; puis masquez-les d'allemande réduite; panez une première fois sur la sauce, puis une seconde fois à l'œuf; donnez à chaque filet, en les plaçant sur un plafond, la forme d'un arc, et arrosez-les de beurre fondu; préparez, avec les filets mignons et les rognons, une escalope à laquelle vous ajouterez champignons et truffes émincés; vingt minutes avant de servir, placez une feuille de papier huilée sur un gril, les filets dessus, et faites griller de belle couleur en ayant soin de ne retourner qu'une fois les filets; dressez en couronne, et, ayant soin que la partie qui portait sur le plafond se trouve dessous, mettez au milieu l'escalope saucée d'espagnole réduite et travaillée au fumet, et saucez d'une espagnole plus légère.

FILETS DE LAPEREAUX PIQUÉS A LA CHICORÉE.

Préparez et piquez jusqu'à la moitié quatorze filets de lapereaux comme il est indiqué pour les filets

à la Conti; marquez-les dans un plat à sauter très-beurré; recouvrez de lard les parties non-piquées; mouillez de mirepoix, et ajoutez gros comme une noix de glace de gibier; faites cuire et glacez de belle couleur; dressez en couronne et garnissez le puits de chicorée; puis dégraissez le peu de fond qui reste dans le plat à sauter; mêlez-y de l'espagnole à demi-glace assez pour masquer le fond du plat; passez à l'étamine et saucez.

GRENADE DE FILETS DE LAPEREAUX A LA TOULOUSE.

Après avoir paré et piqué quatorze filets comme les précédents, levez toutes les chairs des cuisses et ôtez-en les nerfs pour en faire une farce à quenelles; opérez comme il est décrit pour la grenade de poulet; placez les filets sur le pain de gibier en laissant sur la couronne une distance pour placer un filet mignon entre chaque filet piqué; puis, pour couvrir, procédez suivant la manière déjà décrite; faites cuire au four; trois quarts d'heure de cuisson; déballez et glacez de belle couleur; vous aurez décoré en truffe les filets mignons que vous aurez posés sur un chevalet (1); recouvrez de lard et cuisez au four; glissez la grenade sur le plat; garnissez le puits d'un ragoût à la Toulouse, les filets mignons entre chaque filet piqué, et saucez le pied de la grenade d'une demi-glace au fumet.

(1) Morceau de pain coupé en chevalet, mais dont le dessus est arrondi et recouvert de bardes de lard.

BLANQUETTE DE LAPEREAUX GARNIE DE CROQUETTES.

Levez les filets de dix lapereaux; foncez un plat à sauter de bardes de lard; couchez dessus les filets de lapereaux; recouvrez de légères bardes de lard; émincez et passez au beurre, carottes, oignons; mêlez thym, laurier, persil en branches, une pincée de sel; mettez la moitié de ces légumes sur les filets; mouillez d'un demi-verre de vin blanc; mettez dix minutes au four, et faute de four sur la paillasse avec feu dessus et dessous; au bout de ce temps, assurez-vous si les filets sont atteints; s'ils ne l'étaient pas, laissez-les encore quelques minutes; puis retirez et laissez refroidir dans le plat à sauter; prenez les dix cuisses; posez-les sur deux feuilles de papier huilées, sans être l'une sur l'autre; dessous et dessus le reste des légumes passés, repliez le papier; qu'il forme un carré plat; ficelez-le; posez-le sur le gril, et faites cuire sur des cendres rouges; refroidies et parées, ces cuisses vous serviront à faire des croquettes (*voyez* Croquettes de palais de bœuf) rondes pour garnir la blanquette, que vous aurez préparée avec les filets de lapereaux en y ajoutant truffes et champignons émincés avec les débris; vous aurez marqué un fumet pour travailler la sauce qui vous servira à saucer la blanquette et à finir les croquettes; tenez la blanquette chaude au bain-marie avec gros comme une noix de glace de gibier; au moment de servir, mêlez dans un plat à sauter la blanquette et quelques cuillerées d'allemande préparée, un peu de

beurre, un demi-jus de citron; chauffez sans bouillir; dressez en dôme; garnissez des croquettes frites d'une belle couleur, et marquez du reste de l'allemande.

ESCALOPE DE FILETS DE LAPEREAUX AU FUMET.

Coupez en escalopes dix filets de lapereaux ainsi que les noix des cuisses; placez-les à mesure dans un ou deux plats à sauter (suivant leur grosseur) beurrés; puis coupez dessus une demi-livre de truffes crues et épluchées, également en escalopes; recouvrez de beurre fondu et d'un rond de papier beurré; au moment de servir, sautez; égouttez le beurre et mêlez la moitié d'une espagnole réduite travaillée au fumet tiré des débris; dressez et saucez.

Observation.

Cette escalope ne se sert ordinairement que dans une casserole ou un bord de riz, ou dans une croustade de pain.

CÔTELETTES DE LAPEREAUX SAUCE TOMATE.

Prenez six culottes de lapereaux; coupez-les en deux et désossez-les; conservez l'os de la noix; garnissez-les d'une farce de lapereaux dans laquelle vous aurez mis des fines herbes passées au beurre; cousez-les en leur donnant la forme d'une côtelette, et, après avoir ratissé et lavé les os conservés, servez-vous-en pour remplacer l'os de la côtelette; puis

faites-les roidir dans du beurre, et mettez-les en presse quand elles seront refroidies; ôtez la ficelle; parez légèrement et panez une fois à l'œuf; au moment de servir, ayez dans un plat à sauter du beurre clarifié et chaud; mettez les côtelettes dedans pour les cuire de belle couleur; égouttez, dressez et saucez d'une sauce tomate légère.

BOUDINS DE LAPEREAUX A LA PÉRIGUEUX.

Préparez avec quatre lapereaux une farce à quenelles comme il est indiqué pour celle de poulet, à l'exception que l'allemande que vous emploierez doit être travaillée au fumet de gibier; marquez dans une terrine douze cuillerées à bouche de cette farce à laquelle vous joindrez une demi-livre de truffes coupées en dés; couvrez la table d'une légère couche de farine pour mouler les boudins en leur donnant une forme oblongue; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré; puis avec le reste de la farce, dans laquelle il n'y aura pas de truffes, faites une vingtaine de petites quenelles à la cuiller à café; au moment de servir, pochez les deux sortes de quenelles; dressez celles qui sont truffées, puis joignez aux petites les rognons de lapereau sautés, deux maniveaux de champignons tournés avec un peu de beurre et de glace de gibier; ce ragoût servira à garnir le puits, et saucez d'une périgueux un peu serrée.

BOUDINS DE LAPEREAUX AU CHASSEUR.

Préparez une farce de lapereaux comme la précédente, mais sans truffes; ayez un salpicon fait de rognons, de filets mignons et de champignons; garnissez-en les boudins comme il est indiqué aux boudins de poulet à la Soubise; ensuite pochez-les; laissez-les refroidir pour les paner, une fois à l'œuf et une fois au beurre; puis faites griller sur une feuille de papier huilée, et servez dessous une essence de fumet de lapereaux.

SUITE DES LAPEREAUX.

Sommaire.

Boudins de lapereaux au fumet; idem à la Toulouse.— Pain de lapereaux à la financière.

BOUDINS DE LAPEREAUX AU FUMET.

Après avoir fait une farce de lapereaux comme la précédente, remplacez l'allemande par une espagnole réduite, et travaillée avec la demi-glace que vous auront donnée vos débris de lapereaux; ayez soin de tenir cette farce plus ferme que celles précitées; couchez-les de la grandeur d'un filet de poulet mais du double d'épaisseur; panez les à cru une première fois sans œuf, et une seconde fois à l'œuf; faites frire de belle couleur au beurre clarifié; dres-

sez, et saucez du reste de l'espagnole au fumet demi-liée.

Observation.

Cette farce peut servir aussi pour quenelles de lapereaux, pour garniture de pâté chaud, casserole au riz, etc.

BOUDINS DE LAPEREAUX A LA TOULOUSE.

Préparez une farce de lapereaux comme il est indiqué pour celle des boudins à la Périgueux; tenez-la cependant un peu plus ferme; couchez-en quatorze en leur donnant la forme oblongue, puis séparez chaque boudin en deux; aplatissez-les de manière à leur donner la largeur et la forme d'un filet de poulet; garnissez une de ces moitiés d'un salpicon de truffes refroidies dans une demi-glace très-réduite; recouvrez de l'autre moitié, ayez soin que la jointure soit fermée hermétiquement; donnez leur, à l'aide du couteau, la forme que je viens d'indiquer; placez-les dans un plat à sauter grassement beurré, puis décorez les boudins suivant la règle déja indiquée; recouvrez de légères bandes de lard et d'un rond de papier; un quart-d'heure avant de servir, ayez du bouillon en ébullition; versez-le doucement dans le plat à sauter; couvrez les boudins et laissez-les au coin du fourneau, sans bouillir; au moment de servir; égouttez-les sur un linge blanc; vous aurez conservé un peu de farce crue dont vous marquerez le tour du fond de votre plat, d'une ligne d'épaisseur, pour empêcher que les boudins ne glissent en les dressant; garnissez le puits d'un ragoût à la Toulouse et saucez d'une allemande demi-liée au fumet de lapereaux.

PAIN DE LAPEREAUX A LA FINANCIÈRE.

Prenez la chair de quatre lapereaux, extirpez avec soin tous les filaments nerveux; coupez cette chair en dés avec un tiers de lard gras dessalé; mettez le tout dans un plat à sauter où vous aurez fait fondre un quart de beurre fin; ajoutez, persil, truffes et champignons hachés, sel, poivre, muscade, une pincée d'épices; passez sur un feu vif à l'aide de la cuiller de bois; lorsque tout sera parfaitement passé, mettez sur un plat de terre, et laissez refroidir; puis ensuite hachez très-fin; pilez et passez au tamis à quenelles; ajoutez sur la quantité de farce que vous aurez, un tiers de panade bien desséchée; mêlez ces deux parties en pilant long-temps pour qu'elles ne fassent qu'un seul corps; puis ajoutez deux par deux, et toujours en pilant, douze jaunes d'œufs très-frais et quatre cuillerées à dégraisser d'une espagnole réduite et travaillée au fumet de lapereaux; ayez un moule d'entrée uni et à puits; beurrez-le; foncez le fond d'une couronne de truffes coupées en rond, puis le tour du moule en carrés de truffes, pour former le damier avec la chair; emplissez le moule de la farce en prenant la précaution de ne pas déranger les truffes; couvrez le moule de bardes de lard et d'un rond de papier; une heure et

demie avant de servir, mettez au bain-marie; couvrez la casserole d'un couvercle, feu dessus et dessous; surtout que l'eau n'entre pas en ébullition; un peu avant de servir, renversez le moule sur un couvercle pour en faire sortir l'eau donnée par la vapeur; puis, glissez sur le plat; enlevez le moule; glacez le pain de lapereaux; mettez dans le puits un ragoût composé de rognons de coqs, de truffes tournées en olives, de champignons, et saucez le tout d'une financière brune.

Observation.

On peut faire des purées et des soufflés de lapereaux à l'instar de ceux de poulets et de perdreaux (voir ces deux chapitres).

CHAPITRE TROISIÈME.

DU LIÈVRE ET DU LEVRAUT.

Observation.

En général, les lièvres qui habitent les plaines basses ou les vallées, ont la chair insipide et blanchâtre ; au lieu que dans les pays de collines ou de plaines en montagnes, où le serpolet et les autres herbes fines abondent, les lièvres et les levrauts sont excellents au goût. Les lièvres de montagnes sont plus gros que ceux de plaines, ils sont aussi de eouleurs différentes ; ceux de montagnes ont le pelage beaucoup plus brun que ceux de plaines, qui l'ont presque roux. Dans l'achat que l'on en fera, il est done néeessaire de donner la préférenee aux premiers.

Sommaire.

Civet de lièvre.— Levrauts sautés aux fines herbes ; idem sautés sauce tomate. — Filets de levrauts piqués glacés, sauce poivrade ; idem garnis

d'une escalope au sang; idem à l'allemande. — Escalopes de lièvre aux truffes.— Paupiettes de filets de levrauts à la Villars. — Levraut à l'anglaise.

CIVET DE LIÈVRE.

Après avoir dépouillé un lièvre trois-quarts (1), coupez-le en morceaux; mettez dans une casserole une demi-livre de petit lard bien dessalé; joignez-y un quarteron de bon beurre, et passez-le jusqu'à ce qu'il roussisse légèrement; ajoutez-y deux fortes cuillerées, à bouche, de farine que vous mêlerez bien, et ensuite les morceaux du lièvre; mouillez d'une bouteille de bon vin rouge; assaisonnez de poivre, épices, point de sel, un bouquet garni de thym, laurier, basilic, un oignon piqué de clous de girofle; laissez mijoter une heure un quart, suivant la force ou la dureté du lièvre; que la sauce réduise pendant la cuisson, sans attacher; ayez un litre de petits oignons; passez-les au beurre de belle couleur; mouillez d'un peu de consommé, un peu de sucre; faites-les cuire à part, de manière qu'en cuisant ils tombent à glace; ayez deux maniveaux de champignons tournés; lorsque le lièvre sera presque cuit,

---

(1) On appelle lièvre trois quarts celui qui n'a pas atteint toute sa croissance ni sa force, et qui ne s'est pas encore accouplé.

retirez l'oignon piqué de girofle et le bouquet garni; jetez, dans le civet, les champignons; goûtez alors si le civet est de bon sel, pour en ajouter s'il en manque; achevez la cuisson; détachez, avec quelques cuillerées de sauce, les petits oignons; dressez; garnissez le civet avec les oignons et les champignons, et saucez.

Observation.

Quelques personnes ont l'habitude de lier la sauce du lièvre avec le sang au moment de servir, voici la manière de l'employer : lorsque vous habillez le lièvre, ayez soin d'égoutter le sang qui se trouve dans la poitrine dans une assiette; tenez-le dans un endroit frais, en y ajoutant quelques petits morceaux de beurre frais; lorsque le lièvre sera dressé, incorporez ce sang, bien remué, à la sauce, comme vous feriez d'une liaison d'œuf.

LEVRAUTS SAUTÉS AUX FINES HERBES.

Dépeeez deux levrauts, suivant la règle; marquez-les dans un plat à sauter foneé de beurre fin; puis jetez dessus persil et champignons baehés; deux échalotes blanchies et très-finement hachées, sel, poivre, muscade, un bouquet garni, un oignon piqué d'un clou de girofle; faites partir, puis étouffez sur un fourneau eouvert, avec feu vif sur le couvercle; quinze à vingt minutes de cuisson, que les levrauts tombent à glace, sans attaeher; ajoutez deux cuillerées, à dégraisser, de financière; après avoir retiré le bouquet et l'oignon, un demi-jus de citron; dressez et servez à courte sauce.

LEVRAUTS SAUTÉS SAUCE TOMATE.

Émincez deux oignons comme pour la Clermont; faites-les blanchir cinq minutes; égouttez-les sans les rafraîchir, et jetez-les dans un plat à sauter avec un quart de beurre d'Isigny, sel, poivre, muscade, un peu de piment doux, la moitié d'une gousse d'ail hachée très-finement; mettez dans ce plat à sauter deux levrauts découpés comme les précités, un bouquet garni de thym, sauge et basilic; faites cuire comme les précédents; au moment de servir, retirez le bouquet; ajoutez deux cuillerées de tomate légère, deux maniveaux de champignons sautés aux fines herbes; dressez et saucez du reste de la sauce tomate.

FILETS DE LEVRAUTS PIQUÉS GLACÉS SAUCE POIVRADE.

Levez les filets de cinq levrauts, comme je l'ai indiqué à l'article Filets de lapereaux à la Conti; il est donc inutile de rappeler ici la dèmonstration que j'ai donnée dans cet article. Après les avoir piqués à moitié d'une seconde bien serrée, il faut les poser sur un plat et les mariner ainsi : oignons émincés, persil, thym, laurier, huile d'olive, un filet de vinaigre à l'estragon, sel et mignonnette, puis passez, pour les cuissonner, une marinade faite ainsi : carottes, oignons emincés, persil, thym, laurier, sauge, moitié d'une gousse d'ail, deux clous de girofle, le tout passé dans deux onces de beurre fin et mouillé d'une cuillerée à pot de consommé et d'un verre de vin blanc, laissez cette marinade réduire de moitié, et passez-la avec pression, vous sortirez les filets de levrauts de leur marinade crue pour les marquer dans un plat à sauter beurré, en leur donnant la forme d'un arc; couvrez la partie non piquée de légères bardes de lard, mouillez-les de votre marinade cuite sans que le mouillement couvre la piquerie, couvrez d'un rond de papier huilé, faites partir sur un fourneau et mettez au four, ayez soin, pendant la cuisson qui ne doit être que de vingt-cinq à trente minutes, d'arroser souvent la partie piquée avec le

fond. Aussitôt que vous sentirez que la cuisson est arrivée à son point, n'arrosez plus, laissez sécher légèrement la piquerie, glacez, faites prendre une belle couleur, dressez, garnissez le puits d'une petite escalope, faites des rognons et des filets mignons des levrauts auxquels vous ajouterez autant de champignons émincés, et saucez d'une poivrade légère sans masquer la piquerie.

FILETS DE LEVRAUTS GARNIS D'UNE ESCALOPE AU SANG.

Après avoir levé et paré les filets de cinq levrauts, suivant la manière déjà indiquée, marquez-les dans un plat à sauter beurré en leur donnant la même forme que les précédents, puis décorez en la tête d'une rosace de truffes comme il est décrit aux filets de lapereaux à la Conti et couvrez-les de lard ; vingt minutes avant de servir mouillez-les d'une marinade pareille à la précédente et mettez-les au four; cuisez-les vert; (1) un peu avant de servir égouttez-les, dressez et mettez dans le puits une escalope faite avec les noix des cuisses et de truffes émincées et saucée d'une espagnole liée avec le sang des levrauts, que vous aurez conservé après l'avoir passé à l'étamine pour l'empêcher de cailler ; saucez le pied de l'entrée d'une espagnole légère travaillée avec le fumet obtenu des débris de levrauts.

---

(1) On appelle cuire vert une cuisson qui s'achève dans le fond, où elle baigne après avoir été retirée du feu.

FILETS DE LEVRAUTS A L'ALLEMANDE.

Les filets de levrauts, étant levés et parés comme les précédents, aplatissez-les légèrement avec la petite batte, ensuite masquez-les d'une allemande réduite dans laquelle vous aurez incorporé un maniveau de champignons tournés et cuits et hachés très-fin; panez-les une première fois sur la sauce, et une seconde fois trempez dans des œufs battus; posez-les sur un couvercle sur lequel vous aurez jeté de la mie de pain, en leur donnant la forme des précédents; un quart-d'heure avant de servir, ayez un plat à sauter assez grand pour contenir les quatorze filets avec du beurre clarifié pour qu'ils puissent en être couverts, faites-le fondre, mettez les filets sans les déformer, donnez leur une belle couleur du premier côté, retournez-les pour qu'ils en prennent une égale de l'autre, égouttez-les, dressez et saucez de la demi-glace que vous aurez obtenue des débris en y ajoutant une cuillerée à dégraisser d'espagnole, deux onces d'excellent beurre d'Isigny et un jus de citron : envoyez dans une saucière de la gelée de groseilles chaude et un peu liquide.

ESCALOPES DE LIÈVRES AUX TRUFFES.

Prenez les filets de deux lièvres bien frais, escalopez-les comme je l'ai indiqué pour l'escalope de filets de lapereaux, marquez les dans deux plats à sauter très-beurrés, et jetez dessus une livre de truffes égalcment escalopées ; couvrez le tout de beurre fin fondu mais sans être clarifié, et d'un rond de papier ; levez les noix des cuisses, marquez-les avec une mirepoix dans une caisse comme celle qui est décrite à l'article de la noix de veau en caisse, faites cuire sur le gril pendant vingt minutes, sautez les rognons et les filets mignons : ces noix, ces filets et ces rognons serviront à faire des croquettes pour la garniture de votre escalope; vous donnerez à ces croquettes la forme d'un cœur. Marquez les débris des lièvres dans une casserole avec carottes, oignons, bouquet garni, les parures des truffes, un morceau de jambon dessalé, un verre de vin de Madère et de consommé ; mouillez juste pour qu'après la cuisson de ces débris ce fond n'ait pas besoin de réduction, avant de l'incorporer dans l'espagnole avec laquelle vous saucerez votre entrée. Au moment de servir, sautez les escalopes de lièvres, égouttez le beurre, mêlez-y quelques cuillerées de l'espagnole

travaillée comme je viens de le dire, faites frire les croquettes de belle couleur, dressez-les en turban autour de l'escalope, et masquez cette dernière du reste de l'espagnole.

PAUPIETTES DE FILETS DE LEVRAUTS A LA VILLARS.

Après avoir levé les filets de trois levrauts suivant la règle, partagez-les en deux dans leur longueur, aplatissez-les légèrement, et parez-les de manière à leur donner la forme d'un carré long. Avec les parures, les filets mignons et les rognons faites une farce à quenelles comme il est indiqué aux boudins de lapereaux au fumet, incorporez dans cette farce, lorsqu'elle sera finie, suivant la règle indiquée, persil, champignons et truffes hachés et passés au beurre, la moitié d'une échalote blanchie et hachée; étalez sur la table les douze filets préparés, masquez-les de cette farce, et roulez-les de manière à leur donner la forme d'un bondon; assujettissez le haut et le bas avec des petites brochettes comme celles qui servent aux rognons de mouton, marquez les paupiettes dans un plat à sauter, et couvrez de bardes de lard; mouillez de bonne mirepoix au madère, qu'elles baignent à moitié seulement; donnez une demi-heure de cuisson au four ou sur la paillasse avec feu dessus et dessous; au moment de servir égouttez, dressez après avoir retiré les brochettes, dégraissez le fond, ajoutez-y trois cuillerées d'espagnole, faites réduire, passez à l'étamine, et saucez.

Observation.

Ces paupiettes de levrauts étant panées avant la cuisson que je viens d'indiquer, peuvent être grillées sur une feuille de papier huilé; alors on les embroche par quatre avec un hatelet d'argent, et lorsqu'elles ont atteint leur cuisson et qu'elles sont de belle couleur on les dresse et les sauce d'une poivrade légère. Mes confrères pourront faire usage, pour différentes entrées de levraut, des recettes que j'ai données au chapitre des lapereaux; je finirai celui-ci en donnant la recette du levraut à l'anglaise, que l'on peut demander quelquefois.

LEVRAUT A L'ANGLAISE.

Dépouillez un fort levraut en lui laissant les oreilles et les pattes, videz-le en faisant l'ouverture sur le ventre la plus petite possible, ôtez les boyaux, le foie, le cœur et les poumons, et lavez proprement l'intérieur du corps; gardez le foie, ayez de l'eau presque bouillante dans laquelle vous tremperez d'abord les oreilles pour en enlever le poil, puis les pattes de devant et celles de derrière, après les avoir frottées légèrement d'un peu de résine en poudre. Faites attention que l'eau ne soit pas assez chaude pour enlever la peau, mais seulement le poil. Prenez le foie du levraut, auquel vous ajouterez autant de foie de veau; émincez le tout, sautez dans du beurre frais, avec persil, sauge et serpolet hachés, sel, poivre, épices, un peu de macis râpé, pilez au mortier, ajoutez moitié de panade desséchée ou du riz comme je l'ai indiqué aux quenelles de volaille, trois jaunes d'œufs, un oignon haché, blanchi et cuit à blanc dans de très-bon beurre; garnissez de cette farce l'intérieur du levraut, cousez l'ouverture, posez le levraut sur la table dans la position d'un lièvre au gîte, bridez d'abord les pattes de derrière en faisant passer la ficelle d'une patte à l'autre par le râble, bridez de même celles de devant en faisant passer la

ficelle dans la partie osseuse du cou, pour maintenir la tête droite. Couchez sur broche au moyen d'hatelets, couvrez de légères bardes de lard et emballez de deux feuilles de papier huilé, ficelez, donnez trois quarts d'heure de cuisson en arrosant souvent, déballez, débridez et servez avec deux saucières, une de gelée de groseilles et une de sauce à l'anglaise (1).

(1) Voir la page 127 du *Traité des petites sauces*, par Carême.

CHAPITRE QUATRIÈME.

DU CHEVREUIL.

La chair de chevreuil est excellente à manger, mais la qualité dépend principalement du pays qu'ils habitent; les chevreuils bruns ont la peau plus fine que les roux. Les chasseurs appellent vieux brocarts les chevreuils mâles qui ont passé deux ans; ils sont toujours durs, et leur chair conserve une saveur d'herbage désagréable au goût. Les chevrettes, quoique du même âge, et même plus âgées, ont la chair beaucoup plus tendre et ne portent jamais aucune odeur désagréable.

Sommaire.

Côtelettes de chevreuil sautées sauce poivrade; idem garnies d'une purée de gibier.— Filets de chevreuil piqués glacés aux truffes; idem piqués sauce marinade. — Escalopes de chevreuil aux truffes. — Filets de chevreuil sautés à l'italienne; idem à la maréchale.

COTELETTES DE CHEVREUIL SAUTÉES SAUCE POIVRADE.

Prenez deux carrés de chevreuil frais, coupez dans

chaque carré six belles côtelettes (que ce soit autant que possible la veille du jour où vous devez les servir), aplatissez-les mais légèrement, parez-les et placez-les dans un plat de terre creux, passez au beurre carottes, oignons émincés, thym, laurier, ail, persil, sauge, basilic frais, quelques grains de genièvre, sel, mignonnette, laissez roussir légèrement, mouillez avec deux verres de vinaigre, autant de bouillon, laissez mijoter jusqu'à ce que le mouillement soit réduit de moitié, alors passez avec pression; lorsqu'il ne sera plus que tiède, versez-le sur les côtelettes et couvrez-les d'un second plat de terre; le lendemain égouttez les côtelettes, marquez-les dans un plat à sauter avec beurre fondu dessus et dessous; au moment de servir, sautez-les sur un feu modéré : vous aurez fait réduire deux cuillerées de la marinade à la valeur d'une cuillerée à bouche, joignez-y assez d'espagnole réduite pour saucer les côtelettes, que vous aurez roulées au moment de leur cuisson, et après en avoir retiré le beurre, dans une partie de la sauce, dressez et masquez du reste de la sauce.

Observation.

On peut remplacer la sauce poivrade par une sauce tomate.

COTELETTES DE CHEVREUIL GARNIES D'UNE PURÉE DE GIBIER.

Après avoir coupé et paré douze côtelettes de chevreuil comme les précédentes, marquez-les de même dans un plat à sauter sans les mariner, prenez une épaule de chevreuil et mettez-la emballée à la broche; lorsqu'elle sera cuite, prenez-en les chairs, hachez et pilez-les en ajoutant, lorsqu'elles seront bien écrasées, deux onces de beurre d'Isigny, avec les parures des côtelettes et celles de l'épaule; vous aurez marqué un fumet garni suivant la règle, mouillez de consommé et d'un demi-verre de vin de Madère; ce fumet vous servira à travailler une espagnole destinée à saucer l'entrée; faites réduire la moitié de cette sauce pour finir la purée de chevreuil, passez-la à l'étamine, et mettez-la dans un bain-marie pour mettre dans le puits des côtelettes de chevreuil; sautez et dressez les côtelettes; après avoir égoutté le beurre et roulé dans un peu de sauce, mettez entre chaque côtelette un croûton en cœur passé au beurre et glacé, et la purée de chevreuil, saucez et servez.

Observation.

On peut remplacer la purée de gibier par une purée de marrons.

FILETS DE CHEVREUIL PIQUÉS GLACÉS AUX TRUFFES.

Prenez trois filets de chevreuil, enlevez-en la chaîne et les peaux, puis détaillez chaque filet en quatre parties égales de longueur et d'épaisseur, parez-les et piquez-les d'une seconde la moitié chacun, mettez-les dans un plat de terre avec sel, persil, thym, laurier, une échalote émincée, deux cuillerées à bouche d'huile d'olive. Au bout de deux heures de cette marinade, égouttez-les et placez-les dans un plat à sauter beurré, la piquerie en dessus; mouillez jusqu'au lard d'une bonne mirepoix passée avec pression, recouvrez d'un papier huilé, donnez dans le four vingt-cinq minutes de cuisson, glacez de belle couleur, dressez et garnissez le puits d'une escalope de truffes sautées avec beurre fin et glace de gibier, saucez d'une demi-glace.

FILETS DE CHEVREUIL PIQUÉS SAUCE MARINADE.

Préparez douze filets de chevreuil comme les précédents, autant que possible un jour avant de les servir; lorsqu'ils seront piqués mettez-les dans une marinade faite comme je l'ai indiqué pour les côtelettes de chevreuil, le lendemain marquez-les dans un plat à sauter beurré; mouillez de deux cuillerées à dégraisser de cette marinade, gros comme une noix de glace de gibier; faites cuire et glacez au four, dressez, dégraissez la cuisson, détachez-la avec quelques cuillerées d'espagnole et saucez avec.

ESCALOPES DE CHEVREUIL AUX TRUFFES.

Prenez trois filets de chevreuil ; parez, divisez chaque filet en trois parties et escalopez-les chacune en morceaux de la largeur d'une pièce de deux francs et d'une ligne d'épaisseur ; donnez-leur une forme ronde, et placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré ; ajoutez une livre de truffes coupées de même ; puis couvrez de beurre fondu et d'un rond de papier, pour les sauter au moment du service ; égouttez alors le beurre, mêlez-y quelques cuillerées d'espagnole travaillée au fumet de gibier, dressez, masquez du reste de la sauce, et entourez les escalopes de quinze œufs de vanneaux.

FILETS DE CHEVREUIL SAUTÉS A L'ITALIENNE.

Prenez trois filets de chevreuil parés, divisez chacun en quatre parties sur l'épaisseur en les coupant en biseau; aplatissez-les légèrement et parez-les en leur donnant la forme d'un filet de poulet; placez-les dans un plat à sauter beurré, recouvrez-les de beurre fondu et d'un rond de papier; sautez-les sur un feu modéré juste au moment de servir; égouttez le beurre; mêlez aux filets quelques cuillerées de sauce italienne brune, gros comme une noix de glace de gibier, un demi-jus de citron; dressez, et masquez du reste de l'italienne.

FILETS DE CHEVREUIL A LA MARÉCHAL.

Préparez et parez douze filets de chevreuil comme il est indiqué pour les filets piqués aux truffes, mais ne les piquez pas; masquez-les d'une italienne brune très-réduite; lorsque la sauce sera refroidie, panez une fois sur la sauce et une fois à l'œuf battu; donnez-leur la forme d'un arc, et arrosez-les de beurre clarifié; un quart d'heure avant de servir, mettez sur un gril, où vous aurez posé une feuille de fort papier huilé, les filets; faites-les griller d'une belle couleur; dressez, et saucez d'une sauce tomate légère.

Observation.

Le civet de chevreuil se fait suivant la recette que j'ai donnée pour le civet de lièvre; j'indiquerai à l'article Rôt la manière de dépouiller et de dépecer un chevreuil, et celle de le mariner pour rôt ou pour grosses pièces. On peut préparer également le cerf et le daim, quoique ni l'un ni l'autre n'offrent dans leur chair la même délicatesse que le chevreuil; à l'exception du daim anglais lorsqu'il est arrivé à son point de venaison.

DU SANGLIER.

Le sanglier reçoit les mêmes préparations que le chevreuil, ses côtelettes et ses filets se servent pour entrées, un quartier pour grosse pièce, un des gigots pour rôt, la hure a été décrite dans le *Cuisinier parisien*, *chapitre XVI*, *page* 120, il est donc inutile de répéter et d'en faire un chapitre spécial.

CHAPITRE CINQUIÈME.

DE LA CAILLE.

La caille se trouve presque toute l'année à Paris, c'est une grande ressource pour la cuisine; surtout dans les premiers mois du printemps, où les perdreaux et tout le petit gibier viennent à manquer : mais la caille n'est véritablement grasse et succulente, que depuis la fin d'août jusqu'à la fin de novembre; à cette époque on recherche avec raison lacaille des champs et celle de vigne, car celles qui sont élevées dans des cages ne les valent jamais. A ce moment, ce gibier contribue, par son goût et sa saveur agréable, aux délices d'un bon dîner; et sous quelque aspect que nous le présentions sur la table, il y est toujours reçu avec honneur.

« La caille, a dit Brillat-Savarin, est, parmi le gi-
» bier proprement dit, ce qu'il y a de plus mignon,
» de plus aimable; une caille bien grasse plaît éga-
» lement par son goût, sa forme et sa couleur. »

Sommaire.

Cailles à la financière; idem à la jardinière; idem au gratin; idem truffées à la Périgueux; idem aux fines herbes en caisse; idem à l'anglaise;

idem à la Valenciennes; idem en papillotes. — Filets de caille à la Talleyrand.— Salmis de caille à la bourguignonne; idem à la bordelaise. — Escalopes de cailles en macédoine.

CAILLES A LA FINANCIÈRE.

Prenez huit belles cailles (1), videz-les, flambez-les; conservez-en les foies, et désossez le dos de chacune jusqu'aux reins en faisant l'ouverture très-petite; joignez aux foies conservés quelques foies de volaille, pour en faire, suivant la règle, une petite farce fine dont vous conserverez le tiers, auquel vous incorporerez des truffes coupées en petits dés; regarnissez l'intérieur des cailles avec cette farce; retroussez-les de manière que la ficelle ferme parfaitement l'ouverture par laquelle vous aurez fait entrer la farce; embrochez-les sur un hatelet; couvrez-les de bardes de lard, et mettez sur le lard une mirepoix sèche imbibée seulement d'un demi-verre de vin de Madère; emballez d'une feuille de papier pour les mettre à la broche, trois quarts d'heure avant de servir; vous aurez préparé une croustade unie d'un pouce et demi de hauteur, autour de laquelle vous formerez huit parties concaves; passez

(1) Je mets huit cailles parce que c'est le moindre nombre que l'on puisse employer; on peut donc augmenter ce nombre selon ce qu'il y aura de convives.

cette croustade à l'huile et séchez-la bien ; lorsqu'elle sera refroidie, masquez-la de la farce que vous aurez conservée, et collez la croustade au milieu du plat d'entrée qui doit vous servir. Au moment de servir, débarrassez et déballez les cailles ; dressez-les autour de la croustade, l'estomac en haut ; une belle crête entre chacune ; un rang de petites truffes bien noires, tournées en olives, au pied de l'entrée ; un ragoût financière dans le puits, surmonté d'une grosse truffe sans être pelée, sur laquelle vous mettrez une belle crête ; saucez d'une sauce financière. Il faut autant que possible que la croustade de pain ne se voie pas.

CAILLES A LA JARDINIÈRE.

Après avoir vidé huit cailles, retroussez-les en poules et flambez-les; marquez-les dans une casserole avec bardes de lard dessus et dessous; mouillez d'une mirepoix à laquelle vous aurez ajouté un verre de vin de Sauterne; vous apprêterez un bord de légumes, suivant la recette donnée pour la chartreuse de légumes; puis vous préparerez aussi une jardinière de petites carottes et de petits navets tournés en olives, petits pois, têtes d'asperges vertes: vous en garderez une douzaine pour faire un bouquet qui imite une gerbe. Lorsque ces légumes seront, les uns cuits et glacés, les autres blanchis, vous les réunirez en gardant cependant quelques pointes d'asperges: au moment de dresser, égouttez les cailles; renversez le bord de légumes, garnissez-en le puits avec des laitues parfaitement cuites et bien égouttées; mettez au milieu la moitié de la jardinière bien chaude; dressez autour les cailles presque droites, et l'estomac en haut; mettez dans le bas, entre chaque caille, un petit bouquet de pointes d'asperges et un peu de chou-fleur bien blanc; alternativement, au moment de faire partir, mettez le reste de la jardinière, le bouquet d'asperges au milieu; glacez, et envoyez, pour être servie en même temps, une saucière d'espagnole réduite.

CAILLES AU GRATIN.

Préparez une farce fine assez forte, et suivant la règle; garnissez-en huit cailles, et bridez-les comme celles à la financière; marquez-les dans un plat à sauter avec du beurre fondu; un verre de vin de Madère; un bouquet garni; feu modéré dessous, et dessus plus fort. Si le four est à votre disposition, ce sera plus avantageux. Aussitôt qu'elles seront cuites, il faut trois quarts d'heure, égouttez-les pour qu'elles refroidissent. Vous aurez garni de farce un moule à bordure uni, que vous ferez prendre au bain-marie; démoulez la farce lorsqu'elle sera froide; parez le bord, et posez-le sur un fond d'entrée; mettez au milieu du puits assez de farce pour maintenir les huit cailles posées comme les précédentes; entourez le bord de farce, de bardes de lard; couvrez-en également les cailles; puis, mettez autour du lard qui entoure le bord une bande de papier huilé; ficelez avec précaution, et un rond de papier sur les cailles; laissez trois quarts d'heure au four; puis, au moment du service, enlevez le papier et le lard; dégraissez; coulez le fond d'argent dans le plat d'entrée; mettez entre chaque caille un croûton de langue à l'écarlate coupé en crête; au bas des cailles un cordon de truffes tournées en rond; dans le puits une escalope de truffes et de champignons, et saucez d'une demi-glace.

CAILLES TRUFFÉES A LA PÉRIGUEUX.

Après avoir vidé et flambé huit cailles, en ayant soin de laisser la peau du cou dans toute sa longueur et sans être déchirée, truffez-les de petites truffes tournées, en employant la méthode que j'ai indiquée à la poularde truffée à la Périgueux ; il est nécessaire que ces cailles soient truffées deux jours avant de les servir ; le jour où vous les servez, marquez et couchez-les sur un hatelet comme celles dites à la financière ; trois quarts d'heure de cuisson de broche ; déballez et dressez à plat en formant un rond ; un ragoût de truffes au milieu, et saucez d'une périgueux.

CAILLES AUX FINES HERBES EN CAISSE.

Ayez huit cailles préparées comme celles à la jardinière, puis marquez-les dans une casserole foncée de beurre; passez au beurre persil, champignons et truffes hachés, deux échalotes hachées et blanchies; mouillez ces fines herbes d'un verre de vin de Madère, et couvrez-en les cailles; donnez-leur vingt minutes de cuisson avec feu dessus et dessous; puis égouttez-les, après les avoir dégraissées; finissez les fines herbes avec une cuillerée à ragoût d'espagnole; ayez une caisse d'entrée en papier et huilée, garnissez-la des cailles, que vous masquerez, en mettant les fines herbes, l'estomac en dehors et laissant un puits au milieu de la caisse; recouvrez de bardes de lard et d'un rond de papier beurré; mettez au four une demi-heure avant de servir, après avoir entouré la caisse d'une double bande de papier; retirez au moment de servir; enlevez le papier et le lard; dégraissez; mettez au milieu des cailles une escalope de champignons, et saucez d'une italienne.

Observation.

Les cailles pour pâté chaud reçoivent la même

préparation, excepté qu'il faut préparer une farce fine comme celle qui est indiquée aux cailles à la financière. Cette farce sert à garnir la croûte du pâté et les interstices que les cailles laissent entre elles.

CAILLES A L'ANGLAISE.

Préparez huit cailles suivant la méthode que j'ai indiquée pour les cailles à la jardinière, passez-les au beurre pour les roidir, et mettez-les légèrement en presse; lorsqu'elles seront froides, faites les cuire comme les précitées; ayez un chou-fleur cuit bien blanc, navets et carottes poussés en petits bâtonnets cuits et glacés, pointes d'asperges de la même longueur et blanchies, six petites saucisses à la Chipolata grillées, et dont vous ôterez la peau; huit morceaux de langue à l'écarlate bien rouges, coupés en cœur; les cailles doivent être un peu aplaties par la pression; dressez-les en couronne, l'estomac en haut; un morceau de langue entre chacune; le puits des cailles divisé en trois parties; un tiers de carottes, un tiers de navets, un tiers d'asperges; sur le haut des cailles, une saucisse, un morceau de chou-fleur et ainsi de suite; puis saucez d'un velouté réduit et bien corsé, auquel vous aurez ajouté gros comme une noix de beurre très-fin.

CAILLES A LA VALENCIENNES.

Faites dégorger pendant douze heures une livre de jambon très-gras, de Bayonne ou de Westphalie; divisez-le en huit morceaux formant le cœur; puis mettez-le à cuire dans du bouillon; ayez huit cailles préparées et cuites dans une très-bonne mirepoix, comme celles à la jardinière; lorsqu'elles seront cuites passez une partie du fond, dans lequel vous mettiez à cuire six onces de riz bien lavé et blanchi; lorsqu'il sera cuit à son point, ajoutez-y deux cuillerées à ragoût d'allemande; dressez au milieu du plat un petit socle avec la moitié du riz, les cailles dessus; entre chacune, les cœurs de jambon; au milieu, l'autre moitié du riz; puis le reste du fond des cailles clarifié et réduit à demi-glace.

CAILLES EN PAPILLOTES.

Faites cuire huit cailles comme je l'ai décrit pour les cailles en caisse ; lorsqu'elles seront cuites, retirez-les pour les laisser refroidir ; réduisez les fines herbes avec trois cuillerées à ragoût de velouté ; liez avec trois jaunes d'œufs et ajoutez un demi jus de citron ; coupez les cailles en deux, et couvrez-les de cette sauce. Pour les mettre en papillotes et les faire griller, comme je l'ai indiqué aux côtelettes de veau en papillotes. Il faut que ces seize papillotes soient très-petites, afin que les convives n'hésitent pas à en prendre deux s'ils le désirent.

FILETS DE CAILLES A LA TALLEYRAND.

Levez les filets de dix cailles, aplatissez-les légèrement, et parez-les pour les placer dans un plat à sauter beurré ; il est inutile d'enlever l'épiderme des filets ; préparez vingt morceaux de truffes bien noires en leur donnant la forme de filets de cailles ; vous les ferez cuire plus tard dans un plat à sauter avec gros comme une noix de beurre et autant de bonne glace de gibier ; une cuillerée à bouche de vin de Madère ; mettez les culottes des cailles cuire sur le gril dans une caisse de papier, comme je l'ai indiqué pour les escalopes de levrauts ; lorsque les culottes seront cuites et refroidies, levez-en les chairs pour en couper un salpicon ; ajoutez-y autant de truffes et de champignons aussi en dés ; découpez dans un pain de mie une croustade élégamment historiée ; ne lui donnez pas plus de trois pouces de hauteur ; faites-la frire de belle couleur et séchez-la bien ; ne lui donnez, à son ouverture, que la profondeur du fond d'un plat d'entrée. Lorsque vous servirez, garnissez de la moitié du salpicon saucé d'une espagnole réduite le milieu de la croustade ; sautez les filets de cailles ; il faut qu'ils ne voient que le feu ; mettez deux cuillerées à ragoût de l'espagnole ; un demi-jus de citron ; dressez-les en couronne autour du salpicon,

en mettant entre chacun un des morceaux de truffe; puis le reste du salpicon masqué d'espagnole réduite, et saucez les filets d'une sauce espagnole plus légère.

Observation.

On pourra à volonté remplacer la croustade de pain par un bord de riz, en ne le dégarnissant pas plus que celui de la croustade de pain.

J'ai servi cette entrée, pour la première fois, chez Son Excellence l'ambassadeur de Russie, dans un de ses dîners de réception.

SALMIS DE CAILLES A LA BOURGUIGNONNE.

Préparez huit cailles, suivant la règle; embrochez-les sur un hatelet, couvrez-les de lard et d'une mirepoix sèche; emballez et mettez à la broche, une demi-heure de cuisson; puis débrochez sans déballer; lorsqu'elles seront refroidies, coupez-les en deux et parez-les; mettez les parures dans une casserole avec un peu de la mirepoix, une moitié d'échalote, quelques parures de truffes, deux verres de très-bon vin rouge de Bourgogne; donnez trois quarts d'heure d'ébullition douce, puis passez à la serviette ce fumet qui servira à travailler l'espagnole pour la sauce du salmis; lorsque la sauce sera réduite à son point, mettez-en quelques cuillerées avec les cailles pour les tenir chaudement; ayez douze petits croûtons taillés en cœur, coupés d'une ligne d'épaisseur; faites-leur prendre couleur au beurre clarifié, dix minutes avant de servir; alors, dressez le salmis de cailles, en commençant à poser huit moitiés sur le fond du plat, saucez-les légèrement; mettez dessus huit croûtons en cœur, puis les huit autres en couronne sur les premiers et séparez-les chacun par le reste des croûtons; mettez une escalope de truffes dans le puits, et masquez le salmis de ce qui reste de sauce.

SALMIS DE CAILLES A LA BORDELAISE.

Préparez huit cailles comme les précédentes, mais remplacez le vin rouge de Bourgogne par de l'excellent Sauterne; et l'espagnole, par du velouté que vous lierez, après sa réduction, d'une liaison de quatre jaunes d'œufs; au moment de servir vous joindrez à la sauce du persil haché très-fin, une échalote hachée aussi très-fin et blanchie, un morceau de beurre fin; dressez comme le salmis précédent, et garnissez le puits de truffes et de champignons émincés.

ESCALOPES DE CAILLES A LA MACÉDOINE.

Levez les filets des huit cailles, escalopez chaque filet en deux morceaux, et marquez-les à mesure dans un plat à sauter beurré; recouvrez les escalopes de beurre fondu; préparez une macédoine, aussi variée que vous le pourrez, composée de petites carottes, petits navets tournés en olive, haricots verts coupés en losange, petits pois, haricots nouveaux, dits flageolets, têtes d'asperges vertes; puis préparez un bord de légumes comme celui qui est indiqué pour les cailles à la jardinière, mais composé seulement de bâtonnets de carottes et d'asperges vertes; au moment de servir, vous emplirez le vide qui se trouve entre le cylindre et les légumes avec de la macédoine saucée de béchamel grasse très-serrée; renversez le bord sur le plat; sautez rapidement l'escalope; égouttez le beurre, et mêlez avec le reste de la macédoine et de la béchamel grasse; dressez en pyramide dans le puits du bord de légumes, et saucez légèrement; vous aurez préalablement marqué un fumet des cuisses et des débris des cailles mouillés d'un bon consommé; vous incorporerez ce fumet, réduit en demi-glace, dans la béchamel grasse, au moment de sa réduction.

CHAPITRE SIXIÈME.

DE LA PERDRIX ET DU PERDREAU.

La perdrix appartient au genre des gallinacés; nourrie dans nos basses-cours, elle a toutes les habitudes de nos poules domestiques; ce sont les mêmes soins à couver ses œufs et à élever ses petits. Nous connaissons en France deux espèces de perdrix : la perdrix rouge ou bartavelle qui se trouve dans nos départements méridionaux, et la perdrix grise généralement répandue dans toute la France. C'est vers la fin de juillet que les perdrix des deux espèces commencent à devenir assez fortes pour donner leur arome; au mois d'août elles commencent à se mailler. On appelle perdrix maillées les jeunes perdrix dont les plumes se couvrent de légères taches. Au mois de septembre tous les perdreaux sont maillés; jusqu'à la fin de novembre les perdreaux rouges ou gris sont tendres et parfaits au goût, mais passé ce mois il faut savoir distinguer les premières couvées des dernières. En termes techniques culinaires, nous appelons perdrix tous les vieux, mâles ou femelles, et per-

dreaux les jeunes des deux genres. Voici la manière de distinguer les jeunes des vieux : 1° le perdreau rouge porte au bout de chaque plume de l'aile une tache blanche que la vieille perdrix n'a plus ; la peau rouge des pattes du perdreau est toujours lisse, et celle de la perdrix est écailleuse ; 2° le perdreau gris a le bout des plumes de l'aile pointu, il est arrondi chez la vieille perdrix ; les pattes du perdreau gris conservent une teinte jaunâtre, les pattes de la vieille perdrix grise sont d'une couleur gris-cendré. Je pense qu'avec ces indications, fruit de l'expérience, personne ne se trompera désormais sur l'âge des perdreaux et des perdrix. Le perdreau rouge est toujours d'un prix plus élevé que le perdreau gris, c'est aussi celui auquel nous donnons la priorité dans les tables.

Observation.

Comme on peut à volonté employer les perdreaux rouges ou les gris, je ne me servirai, en les nommant, d'aucune de ces dénominations ; les recettes que je donne pouvant s'appliquer aux uns comme aux autres. Cependant les perdreaux rouges sont toujours regardés comme supérieurs.

Sommaire.

PERDREAUX AUX CHOUX.

Habillez et flambez trois perdreaux, retroussez-les pour entrée, et lardez les filets de lardons un peu plus forts que ceux destinés à piquer une noix de de veau; ayez trois choux moyens, frisés, dont vous aurez enlevé les feuilles vertes, partagez-les en quatre parties, faites blanchir pendant dix minutes et rafraîchissez-les, égouttez-les, exprimez-en bien toute l'eau, ouvrez encore chaque quartier en deux parties, ôtez les grosses côtes et le trognon, assaisonnez légèrement de sel et de poivre, ficelez chaque quartier, puis marquez-les dans une braisière avec une demi-

livre de petit lard bien dessalé, et un saucisson, deux carottes, deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni, et les trois perdreaux; recouvrez de légères bardes de lard, mouillez de quelques cuillerées de bouillon et d'une cuillerée à pot d'excellente graisse de volaille, faites partir: lorsque l'ébullition aura lieu, placez sur la paillasse, feu dessus et dessous, ou étouffez le fourneau en mettant également du feu sur le couvercle. Si ce sont des perdreaux, il ne leur faut que vingt-cinq à trente minutes de cuisson; si ce sont de vieilles perdrix, il leur faudra une heure: sortez-les alors de la braisière ainsi que le saucisson et le petit lard, s'il était cuit, et mettez-le légèrement en presse, en refroidissant. Les choux doivent recevoir quatre heures de cuisson. Coupez une vingtaine de carottes et autant de navets, d'un pouce de long sur huit lignes de large; tournez-les pour en enlever l'épiderme et arrondissez-en tous les carrés; faites-les cuire à part et tomber à glace, suivant la règle; une heure avant de servir remettez les perdreaux avec les choux pour les tenir chauds, coupez le petit lard en gros dés et le saucisson en rouelles, mettez-les dans un plat à sauter avec quelques cuillerées du fond des choux pour les tenir chauds, au moment de servir égouttez dans une passoire les choux bouillants, pressez-les légèrement, formez-en un socle sur le fond du plat, posez en triangle les trois perdreaux débridés, formez autour un rang de carottes en couronne, sur ce premier rang un rang de navets en sens contraire (dressez sur

champ), les rouelles de saucisson entre les légumes et les perdreaux, le petit lard au milieu des trois perdreaux, et saucez d'une espagnole demi-glace, après avoir glacé les carottes: ne glacez pas les navets, afin d'en conserver la blancheur.

Observation.

Je ne donnerai pas ici la description de la chartreuse de perdreaux puisqu'elle se trouve dans le second volume du Pâtissier Parisien. On remplace assez souvent les choux nouveaux par de la bonne choucroute.

PERDREAUX A LA MATIGNON.

Retroussez trois perdreaux pour entrée, passez au beurre une matignon composée ainsi : jambon et lard gras en dés, persil, thym, laurier, carottes et oignons émincés; donnez une légère couleur rousse, mouillez d'un verre de vin de Madère, faites réduire et mettez refroidir dans un vase, couchez les perdreaux sur un hatelet, couvrez-les de bardes de lard, la matignon dessus; enveloppez de deux feuilles de papier beurré, une demi-heure de cuisson à la broche, mettez dessous un plat à sauter pour recueillir l'essence qui sortira du papier, au moment de servir déballez, débridez et dressez; passez à l'étamine le jus qui sera égoutté des perdreaux, ajoutez-le à une bonne sauce financière demi-liée et saucez-en les perdreaux.

PERDREAUX TRUFFÉS A LA PÉRIGUEUX.

Habillez et flambez, sans les effleurer, trois beaux perdreaux, ayez soin de laisser la peau du cou dans toute sa longueur; vous aurez tourné de la grosseur d'une olive deux livres de truffes d'un beau noir et d'un excellent parfum, parfaitement lavées et dont la peau aura été enlevée avec précaution et mise de côté pour s'en servir plus tard; gardez aussi les parures des truffes tournées; faites dégorger deux beaux foies gras de poulardes, blanchissez-les légèrement et rafraîchissez-les; ayez une fois autant de panne également dégorgée, mais non blanchie, hachée, pilée et passée au tamis à quenelles; pilez ensuite les deux foies gras, mêlez-y la panne avec sel, poivre, muscade râpée, épices, la moitié d'un verre de vin de Xères. Lorsque cet amalgame sera pilé, relevez-le pour y mêler les truffes et en garnir les perdreaux, posez-les dans une terrine sur les filets et couvrez-les des premières parures de truffes, laissez-les ainsi au moins pendant trois jours dans un endroit frais. Le jour où vous les servirez, passez une matignon comme celle qui est indiquée ci-dessus, ajoutez-y quelques parures de truffes, couvrez les perdreaux embrochés de lard et de la matignon, enveloppez de papier, donnez trois quarts d'heure de cuisson devant un feu modéré, déballez, débridez pour dresser, et saucez d'une périgueux.

PERDREAUX A LA SIERRA-MORENA.

Retroussez pour entrée trois perdreaux comme les précédents; passez-les dans du beurre fin, qu'ils prennent une belle couleur; vous aurez soin d'éponger dans un linge le beurre avant de le faire fondre, afin qu'il ne s'y trouve aucune partie aqueuse qui pourrait tacher les perdreaux; aussitôt qu'ils auront une belle couleur retirez-les, et jetez dans le beurre une livre de jambon d'Espagne gras et bien dessalé; ajoutez-y une vingtaine de petites carottes tournées en boules, autant de petits oignons blancs; donnez une légère couleur rousse, retirez du feu, mettez les perdreaux dans la casserole, un bouquet de persil garni de thym, laurier, basilic et d'une forte gousse d'ail, assaisonnez de poivre, très-peu de sel, une idée de poivre de Cayenne, une cuillerée à café de piment rouge et doux, un verre de consommé, un demi-verre de malaga et un demi-verre de xérès, couvrez d'un papier beurré, faites partir, étouffez, feu dessus et dessous, qu'en cuisant le fond se trouve réduit de moitié, trois quarts d'heure au plus de cuisson. Au moment de servir égouttez et dressez les perdreaux, retirez le bouquet, garnissez le tour des perdreaux des carottes et des oignons tournés, le jambon dans le puits de l'entrée; ajoutez dans le fond des perdreaux

une cuillerée d'espagnole réduite, passez à l'étamine et saucez.

Vous servirez dans une casserole d'argent des garbances cuites ainsi : prenez une livre de garbances et mettez-les la veille de leur cuisson, à tremper dans l'eau tiède; le lendemain marquez-les dans une petite marmite avec un petit jarret de jambon, une carotte, un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni; mouillez de bouillon, que les garbances baignent entièrement; trois heures de cuisson, égouttez au moment de servir et dressez à sec après avoir retiré le bouquet et les légumes.

PERDREAUX A LA MONTGLAS.

Faites cuire trois perdreaux comme je l'ai indiqué pour ceux à la Matignon, débridez-les et laissez-les refroidir; ensuite enlevez avec dextérité la chair des filets et de l'estomac, de manière que le creux forme une caisse; coupez les chairs en montglas, joignez-y un tiers de truffes et un tiers de champignons coupés de même; mettez dans un bain-marie pour tenir chaudement; ensuite placez les perdreaux sur un plafond, entourez-les de légères bardes de lard; couvrez d'un rond de papier pour les mettre chauffer au four; préparez avec un quatrième perdreau une farce à quenelles que vous moulerez dans des cuillers à café; posez-les dans un plat à sauter beurré; ayez un suprême réduit et travaillé au consommé de gibier; faites pocher les quenelles dans du bouillon; retirez les perdreaux du four; égouttez-les bien de la graisse que le lard aura rendue; incorporez dans la montglas quelques cuillerées du suprême, emplissez-en le vide des perdreaux en bombant l'estomac; dressez les perdreaux sur le plat; entourez-les d'un cordon de quenelles; au milieu des perdreaux, un ragoût de truffes et de champignons; masquez les trois estomacs d'un suprême très-lié, allégissez-le pour saucer le ragoût et les quenelles.

PERDREAUX A LA WAGRAM.

Préparez trois beaux perdreaux pour entrée, couchez-les sur un hatelet; pelez au vif deux citrons que vous émincerez et épépinerez, couvrez-en l'estomac des perdreaux; recouvrez de lard, et dessus le lard une mirepoix à sec comme je l'ai indiqué aux perdreaux à la Matignon; trois quarts d'heure au feu de broche; débridez et dressez; ayez soin de recueillir l'essence qu'auront rendue les perdreaux et la mirepoix, dégraissez et versez-la dans une essence de perdreaux à l'espagnole (voir page 249, Traité des sauces), à laquelle vous ajouterez un jus de bigarade pour saucer et servir, et le reste émincé et blanchi.

PERDREAUX A LA DESCARS.

Habillez et videz, sans les effleurer, trois beaux perdreaux; ayez un ragoût composé de foies gras en petites escalopes, truffes et rognons; garnissez-en l'intérieur des perdreaux; retroussez-les de manière que le ragoût ne puisse sortir; couvrez-les de légères bardes de lard, marquez-les ainsi dans une casserole; mouillez d'une mirepoix et d'un verre de vin de Madère; trois quarts d'heure de cuisson; égouttez-les; débridez et dressez-les en triangle sur le plat; vous aurez préparé trois forts filets mignons de poulets décorés sur un chevalet, pour mettre sur les estomacs des perdreaux trois petits ris de veau piqués glacés pour les trois côtés du triangle; dans le puits une douzaine de crêtes et de champignons; passez et dégraissez le fond, faites réduire pour le mêler avec une sauce financière qui servira à saucer l'entrée.

PERDREAUX A LA CHIPOLATA.

Préparez et faites cuire trois perdreaux comme ceux appelés à la Matignon ; ayez une chipolata préparée comme celle pour les canetons (1), mais vous y ajouterez une douzaine de petits champignons tournés et autant de truffes également tournées en petites boules ; dressez les perdreaux ; garnissez de la chipolata, et saucez d'une sauce au madère un peu serrée.

---

(1) Page 155.

CÔTELETTES DE PERDREAUX NOUVEAUX GRILLÉES AU VERJUS.

Après avoir habillé et flambé légèrement six petits perdreaux nouveaux, coupez-les en deux pour former une côtelette de chaque moitié; faites passer la patte dont vous aurez coupé le bout, entre le gros de la cuisse et le croupion pour former l'os de la côtelette; aplatissez-les un peu avec la petite batte; parez-les; trempez-les dans du beurre fondu et posez-les sur un plat de terre jusqu'à l'instant de les faire griller, ce que vous ne ferez qu'au moment de les servir; puis vous aurez dans un plat à sauter deux onces de beurre le plus fin, gros comme une noix de glace de perdreaux, trois cuillerées à dégraisser d'espagnole demi-réduite, le quart d'un verre de jus de verjus déposé; aussitôt que les perdreaux auront atteint leur point de cuisson, jetez-les et roulez-les dans cette préparation sans les laisser bouillir; dressez en couronne et saucez.

CÔTELETTES DE PERDREAUX AU CHASSEUR.

Habillez six perdreaux, retroussez les pattes entières en poule; flambez-les ainsi; coupez-les en deux ayant soin que les pattes représentent les os des côtelettes; aplatissez légèrement avec la batte chaque demi-perdreau; saupoudrez-les de sel et de poivre; trempez-les dans du beurre fondu pour les paner et les faire griller comme des côtelettes de mouton; vous aurez préparé une maître-d'hôtel crue avec persil haché, une échalote hachée et blanchie, sel, poivre, un peu de muscade râpée, un jus de citron; aussitôt que les perdreaux seront grillés à leur point, dressez-les en couronne, glacez-les, et mettez au milieu la maître-d'hôtel.

PETITS PERDREAUX EN CAISSE.

Préparez comme de coutume six petits perdreaux nouveaux; désossez les reins jusqu'au croupion sans endommager les filets; préparez une bonne mirepoix mouillée de consommé; ajoutez-y un demi-verre de xérès, les débris des perdreaux et quelques parures de truffes; laissez cuire trois quarts d'heure, et passez avec pression; marquez avec deux foies gras de poulardes, une farce fine dans laquelle vous mettrez trois truffes crues et hachées; emplissez les perdreaux de la moitié de cette farce après leur avoir retroussé les pattes en poule; bridez-les; entourez-les de légères bardes de lard, et donnez vingt minutes de cuisson; après les avoir mouillés avec le fond préparé de la mirepoix, vous aurez huilé et fait sécher une caisse d'entrée; garnissez l'intérieur de la farce fine conservée; égouttez et débridez les perdreaux; dressez-les dans la caisse, l'estomac touchant les parois de la caisse; enveloppez la caisse d'une bande de papier huilé; recouvrez les perdreaux du lard qui les entourait et d'un rond de papier; mettez vingt minutes au four, afin que la farce fine puisse se pocher; puis sortez du four, dégraissez, coulez la caisse déballée sur le plat où elle doit être servie; vous aurez pré

paré un petit ragoût d'un foie gras, escalopé de truffes et d'un maniveau de champignons, cuits et escalopés aussi ; liez ce ragoût de deux cuillerées de financière, garnissez-en le puits de la caisse, et saucez de la sauce financière qui restera et dans laquelle vous aurez incorporé le fond dégraissé et réduit.

CÔTELETTES DE PETITS PERDREAUX EN PAPILLOTES A L'ITALIENNE.

Préparez, mais sans les farcir, six petits perdreaux comme les précédents, faites-les cuire de même. Lorsqu'ils seront refroidis coupez-les en deux, mais d'un seul coup de couteau; passez des fines herbes assorties, mouillez-les d'une bonne espagnole et de deux cuillerées de sauce tomate réduite; ajoutez-y le fond des perdreaux réduit, un peu de muscade râpée, un demi-jus de citron; couvrez les demi-perdreaux de cette sauce; lorsqu'ils seront refroidis, procédez comme pour les cailles en papillotes; faites griller et servez à sec.

SAUTÉ DE FILETS DE PERDREAUX AUX TRUFFES.

Levez les filets de sept beaux perdreaux les plus forts en estomac que vous pourrez choisir (voir, aux Filets de poulets, la manière de les lever et de les parer); placez les gros filets dans un grand plat à sauter beurré, et les filets mignons dans un petit; ayez soin, comme je l'ai déjà dit, que les gros filets, posés sur la partie parée, se trouvent placés de droite à gauche, et les filets mignons de gauche à droite; décorez en truffes ces derniers et recouvrez-les de lard; couvrez les gros filets de beurre fondu. Avec les débris et les cuisses marquez un fumet mouillé de consommé, avec la moitié vous ferez de la glace pour vous en servir plus tard; puis faites réduire à moitié, en y ajoutant un verre de madère et parures de truffes, ce qui restera de ce fond, et mettez-y deux cuillerées à pot de bonne espagnole légère. Cette sauce travaillée ainsi et réduite un peu serré sera la sauce du sauté. Vous aurez coupé une livre de truffes, bien épluchées, en ronds de la largeur et de l'épaisseur d'une pièce de deux francs, que vous sauterez, au moment du service, dans un plat à sauter où vous aurez fait fondre gros comme une noix de glace de perdreaux, autant de beurre fin, deux cuillerées à bouche de vin de Madère. Que les truffes

soient sautées en cinq ou six minutes ; sautez ensuite les filets sur un feu modéré, qu'ils ne fassent que raidir ; mettez à la bouche du four les filets mignons mouillés d'un peu de consommé, égouttez le beurre des gros filets, ajoutez-y un peu de la sauce et un demi-jus de citron, pour les rouler dedans ; dressez en couronne, les filets mignons par-dessus, les truffes glacées, mais sans être saucées, dans le puits avec le reste de la sauce, masquez les gros filets sans saucer les filets mignons.

On peut remplacer les truffes par une toulouse saucée à brun.

MANCELLE DE PERDREAUX A LA CONDÉ.

Faites cuire sept perdreaux comme il est indiqué pour ceux à la Matignon; lorsqu'ils seront refroidis, enlevez-en les culottes et coupez les ailes en deux sans faire d'estomacs; parez proprement en enlevant la peau, mettez à mesure dans une casserole fraîchement étamée; prenez toute la chair des cuisses; hachez-la, pilez-la, en y ajoutant gros comme un œuf d'excellent beurre; relevez et mettez cette chair dans une terrine; marquez tous les débris des six perdreaux dans une casserole avec deux échalotes entières, deux clous de girofle, un peu de thym, de laurier, une idée de macis, quelques branches de persil; mouillez d'un grand verre de vin de Sauterne; faites réduire à moitié; puis mouillez avec du consommé, que les débris baignent; laissez mijoter pendant trois quarts d'heure sur le coin du fourneau; ayez soin d'écumer et de dégraisser souvent; passez ensuite à la serviette, et faites réduire avec trois cuillerées à pot d'espagnole travaillée; lorsque la réduction sera arrivée à son point, passez à l'étamine un tiers de cette sauce sur les ailes des perdreaux, un tiers dans un bain-marie, et jetez la chair pilée dans le tiers qui reste. Faites chauffer sans ébullition, et passez cette purée à l'étamine pour la tenir chaude

au bain-marie; au moment de servir, dressez les quatorze ailes en pyramide, en laissant une ouverture au milieu, où vous verserez la purée de perdreaux bouillante; puis saucez le tout de ce qui reste de sauce.

FILETS DE PERDREAUX A LA VÉNITIENNE.

Préparez quatorze filets de perdreaux, comme il est indiqué pour ceux aux truffes; marquez de même le fumet, auquel vous ajouterez cependant un verre de vin blanc de Graves; et remplacerez l'espagnole par du velouté, qu'à sa réduction vous lierez de quatre jaunes d'œufs; sautez les truffes de même, mais vous y joindrez quelques cuillerées de sauce pour les lier, au lieu de les laisser dans leur glace; les filets sautés se finiront avec la sauce de même, à l'exception que vous jetterez dedans persil et champignons cuits et hachés, un peu de civette hachée très-fin et blanchie; finissez avec gros comme une noix de beurre fin, et un demi-jus de citron.

FILETS DE PERDREAUX A LA MARÉCHALE.

Après avoir levé et paré quatorze filets comme les précédents, placez-les crus sur un plat de terre, et masquez-les d'une d'Uxelle; puis vous les panerez une fois sur la sauce et une fois à l'œuf, et vous les arroserez de beurre clarifié pour jeter encore légèrement de la mie de pain dessus; ayez soin de bien serrer la panure avec la lame du couteau. Au moment du service, vous aurez dans un plat à sauter assez de beurre clarifié pour que les filets baignent; faites-les cuire de belle couleur; égouttez-les sur un linge blanc pour qu'ils s'épongent du beurre, dont ils se sont imbibés; mettez au milieu du plat la moitié d'une financière composée de rognons de coqs, de truffes tournées en boule et de champignons, et saucée d'un peu d'allemande; dressez les filets en couronne; entre chacun, mettez un filet mignon contisé et auquel vous aurez donné la forme d'un petit fer-à-cheval; mettez le reste de la financière, et saucez le pied de l'entrée d'une espagnole demi-glace travaillée avec le fumet que vous aurez tiré des débris des perdreaux.

SALMIS DE PERDREAUX.

Préparez quatre perdreaux de la même manière que j'ai indiquée pour les perdreaux à la Matignon; une demi-heure de cuisson; retirez-les de la broche sans les déballer; lorsqu'ils seront froids, vous les dépécerez suivant la règle: c'est-à-dire en enlevant les cuisses, les ailes, l'estomac et le croupion; ôtez toute la peau qui couvre chaque membre, à l'exception du croupion; et mettez ces membres dans une casserole recouverte d'un rond de papier beurré; mettez tous les débris dans une casserole avec la moitié de la mirepoix qui a couvert les perdreaux et quelques parures de champignons; mouillez de deux verres de vin de Chablis; posez sur le fourneau jusqu'à l'ébullition; mouillez alors d'une cuillerée à pot de blond de veau ou de consommé; laissez vingt minutes sur l'angle du fourneau, en ayant soin d'écumer et de dégraisser souvent; au bout de ce temps, passez à la serviette; mettez sur le feu dans une casserole à réduction, et réduisez de moitié; ajoutez alors deux fortes cuillerées à pot d'espagnole travaillée; tournez continuellement à l'aide de la cuiller de bois, afin que la sauce n'attache pas; surtout enlevez toujours avec la cuiller de bois la sauce qui s'attacherait aux parois de la casserole, qui, si elle

restait, prendrait le goût d'empyreume; vous vous apercevrez que la sauce est réduite à son point, lorsque le bouillonnement roulera sur lui-même au lieu de monter; alors passez-la à l'étamine dans un bain-marie et mettez-en un tiers avec les membres des perdreaux, pour les tenir chauds. Vous aurez préparé et passé au beurre douze croûtons de pain en cœur; dressez le salmis, en mettant au fond du plat les croupions, puis les cuisses, et six croûtons de pain; saucez légèrement; puis mettez les ailes et les estomacs entre-mêlés des autres croûtons; bouchez les interstices des membres de deux maniveaux de champignons tournés; masquez du reste de la sauce, et servez.

Observation.

Dans un moment pressé, si l'on n'avait que de l'espagnole liée depuis peu et sans être ni cuite, ni travaillée, voici une autre méthode d'opérer : Après avoir fait bouillir les débris dans deux verres de vin blanc de Chablis, mouillez tout de suite avec l'espagnole; laissez cuire et dégraissez au coin du fourneau; passez à l'étamine et réduisez; vous obtiendrez également une sauce de salmis savoureuse et remplie de l'arome du perdreau : mais pour l'œil du praticien elle n'atteint jamais cette clarté ni ce vernis que nous obtenons de la première.

SALMIS DE PERDREAUX AUX TRUFFES.

Préparez quatre perdreaux pour salmis comme les précédents; mettez dans les débris un verre de vin de Madère au lieu de chablis et quelques parures de truffes au moment de la réduction de la sauce, qui aura été travaillée comme la précitée; jetez dedans une douzaine de truffes crues et parfaitement épluchées; laissez-les bouillir dix minutes, puis retirez-les pour les couper plus tard en lames et en garnir le salmis; cette addition de truffes dans la sauce lui donne beaucoup d'arome sans leur en ôter à elles-mêmes; procédez pour le salmis comme pour le précédent, mais remplacez les champignons par les truffes.

SALMIS DE PERDREAUX A LA BOURGUIGNONNE.

Préparez quatre perdreaux pour salmis, mais remplacez le vin de Chablis ou celui de Madère par une demi-bouteille d'excellent Bourgogne rouge; ajoutez une pointe d'ail écrasé, deux échalotes émincées et un peu de macis; passez ce fumet et finissez la sauce du salmis comme les précédentes; puis vous aurez une douzaine de morilles parfaitement lavées et blanchies; sautez-les au beurre avec un peu de sel, mouillez du même vin que le fumet; faire cuire un quart d'heure, que le vin réduise plus de moitié; lorsqu'il sera à ce point, jetez-y une demi-douzaine de truffes émincées; dressez le salmis garni de ses croûtons; garnissez-le des morilles et des truffes, et servez en finissant au moment avec gros comme une noix de beurre fin. L'addition du vin rouge et des morilles donne à ce salmis une physionomie et un goût tout différents des précédents.

SALMIS DE BARTAVELLES A LA ROCAMBOLE.

Préparez quatre perdreaux rouges ou bartavelles, comme je l'ai indiqué pour les autres salmis; mettez tous les débris dans une casserole avec deux verres de bon vin de Sauterne; ajoutez deux ou trois rocamboles concassées, un peu de civette en branches et un peu de macis, et une idée de poivre de Cayenne; faites réduire à moitié et mouillez d'une cuillerée à pot de bon consommé blanc; donnez trois quarts d'heure de cuisson; passez à la serviette et faites réduire d'un tiers; ajoutez-y deux cuillerées à pot de velouté travaillé; faites réduire au point du suprême, et liez de quatre jaunes d'œufs; passez à l'étamine dans un bain-marie; mettez-en quelques cuillerées sur le salmis pour le tenir chaud; ayez un demi-litre de rocamboles fraîches, faites-les blanchir à grande eau jusqu'à ce qu'elles cèdent sous le doigt; égouttez et jetez-les dans de l'eau fraîche, où vous les laisserez jusqu'à l'instant de vous en servir. Alors égouttez-les sur un linge blanc, pour en ôter toute l'eau; sautez-les dans un plat à sauter avec un peu de beurre fin et deux cuillerées de la sauce du salmis; dressez les membres des perdreaux avec les croûtons; masquez d'abord avec les rocamboles, puis avec la sauce, à laquelle vous aurez ajouté une pincée de civette hachée et blanchie, un beurre de deux anchois et un demi-jus de citron.

CÔTELETTES DE CUISSES DE PERDREAUX.

Ayez une douzaine de culottes de perdreaux que vous désosserez à l'exception d'une seule patte que vous laisserez, mais dont vous couperez le bout; enlevez de la chair toutes les parties nerveuses et garnissez l'intérieur d'une farce fine comme celle indiquée pour les petits perdreaux en caisse et dans laquelle vous aurez mis des truffes hachées; donnez à la culotte la forme d'une côtelette, et laissez passer la patte pour en figurer l'os; cousez-les avec une petite aiguille à brider et de la ficelle fine; puis faites-les raidir dans un plat à sauter avec du beurre, et mettez-les en presse en leur conservant la forme de côtelettes; lorsqu'elles seront refroidies, enlevez-en la ficelle; panez-les deux fois au beurre seulement et faites griller de belle couleur; dressez et mettez dessous une essence de perdreaux à l'espagnole (voyez Traité des petites sauces, page 249).

QUENELLES DE PERDREAUX A L'ESSENCE DE GIBIER.

Prenez quatre perdreaux dont vous lèverez les filets, et desquels vous enlèverez l'épiderme et les parties nerveuses; mettez les débris dans une casserole avec un petit jarret de veau, la moitié d'une poule, un bouquet garni, une petite carotte, un oignon piqué d'un clou de girofle; mouillez d'un bon consommé; faites partir; écumez et laissez mijoter une heure et demie; hachez et pilez la chair des perdreaux; passez-la au tamis à quenelles; pilez autant de tetine que de chair, et passez-la également; roulez en boule la chair et la tetine, un peu moins de tetine que de chair; ajoutez autant de panade ou de riz que de tetine (1); pilez et mêlez la tetine et la panade ou le riz, ajoutez-y la chair, un peu de sel et de muscade râpée, puis successivement trois jaunes d'œufs et un œuf entier; ajoutez-y quatre cuillerées à bouche d'une allemande que vous aurez réduite très-serré et dans laquelle vous aurez incorporé un morceau de glace de gibier; pilez avec force pour que l'amalgame se fasse bien; puis essayez une petite quenelle dans du bouillon presque en ébullition : si vous y trouvez trop de fermeté, ajoutez encore des

(1) Voyez, pour le riz aux quenelles de poulets, p. 135.

cuillerées de sauce. La quenelle doit pour atteindre son fini être ferme au toucher et moelleuse au palais. Relevez-la dans une terrine, et si le temps est chaud posez cette terrine sur la glace. Vous aurez toujours soigné pendant sa cuisson le fumet mis au feu, pour qu'en mijotant sa réduction s'opère d'un tiers; qu'il n'en reste juste que pour couvrir les quenelles: passez-le et clarifiez-le avec un œuf entier, dans lequel vous mettez la moitié d'une cuiller à café de sucre en poudre qui enlèvera une légère amertume que portent toujours les perdreaux; mêlez-y le consommé; fouettez sur le feu et passez à la serviette; aux premiers symptômes d'ébullition, vous devez avoir une essence d'une belle couleur topaze et portant parfaitement l'arome des perdreaux; moulez quatorze quenelles dans deux cuillers à bouche (1), et posez-les dans un plat à sauter beurré; vingt minutes avant de servir, versez-y, à l'aide d'un couvercle que vous pencherez pour ne pas les déformer, du bouillon bouillant; couvrez et tenez-les à l'angle du fourneau sans bouillir; égouttez sur un linge blanc au moment de servir, et versez dessus l'essence presque en ébullition.

---

(1) Les cuillers d'argent sont, pour cet objet, préférables à celles de fer, qui peuvent souvent noircir les quenelles.

QUENELLES DE PERDREAUX A LA TOULOUSE.

Après avoir préparé quatorze quenelles comme les précédentes et les avoir pochées, vous les égouttez, les dressez en couronne et garnissez le puits d'une toulouse composée d'escalopes de foie gras, de truffes, de champignons et de petits rognons de coqs, et saucée d'une béchamel grasse; puis saucez les quenelles d'une espagnole demi-glace au fumet de perdreaux.

QUENELLES DE PERDREAUX A LA DAUPHINE.

Couchez avec une cuiller à bouche sur une table légèrement couverte de farine quatorze quenelles de la grosseur d'un œuf, roulez-les avec la paume de la main, et aplatissez-les avec la lame du couteau en leur laissant leur forme ovale, ne leur donnez que trois lignes d'épaisseur, mettez-les à mesure sur des couvercles beurrés; vous aurez dans un plat à glacer du bouillon en ébullition, présentez sur la vapeur un couvercle afin que le beurre se fonde, alors inclinez-le légèrement pour que les quenelles glissent dans le bouillon; couvrez; et comme elles sont moins épaisses que les quenelles au consommé, ne les laissez que dix minutes; égouttez sur un plafond pour les mettre légèrement en presse; lorsqu'elles seront refroidies, parez-les en leur conservant leur forme ovale; trempez-les dans une sauce villeroi, et laissez-les refroidir une seconde fois; ensuite panez-les une fois sur la sauce, une fois à l'œuf pour les faire frire d'une belle couleur dorée dans de la friture neuve, autant que possible; dressez-les en couronne, et mettez dans le puits une macédoine ou des pointes d'asperges; saucez le fond du plat d'un suprême léger.

BOUDINS DE PERDREAUX A LA RICHELIEU.

Préparez une farce de perdreaux, comme elle est décrite pour les quenelles de perdreaux à l'essence; roulez-les comme les précédentes, puis ouvrez-les en deux et aplatissez chaque partie; ayez des truffes coupées en petits dés que vous aurez sautées dans un peu de glace de perdreaux et un peu de beurre fin, laissez refroidir sur une assiette en les lissant avec la lame du couteau; vous aurez coupé assez de truffes pour en faire une part pour chaque boudin, mettez ainsi sur une des moitiés que vous avez partagées, et recouvrez de l'autre; soudez chaque morceau l'un à l'autre; étant bien réunis, donnez-leur la forme d'un filet de perdreau, mais une fois plus gros; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré assez grand pour les contenir tous; ensuite décorez-les chacun seulement dans la partie la plus large d'une palmette en truffes; recouvrez de légères bardes de lard; ayez du bouillon en ébullition et versez-en doucement dans le plat à sauter; laissez les boudins un quart d'heure étant couverts au coin du fourneau; égouttez-les; passez le pinceau à glace sur le fond d'un plat d'entrée chaud; cette glace empêchera les boudins de glisser lorsque vous les dresserez en couronne; garnissez le puits d'une escalope de truffes; et saucez d'une financière légère travaillée au fumet de perdreaux; ne masquez pas la décoration des boudins.

CÔTELETTES DE QUENELLES DE PERDREAUX A LA PAHLEN.

Préparez quatorze quenelles comme les précédentes; en marquant la farce, vous aurez la précaution de mettre les filets mignons à part et de les sauter; vous les couperez en salpicon, auquel vous ajouterez de la langue à l'écarlate et des champignons; jetez ce salpicon dans une allemande très-serrée que vous aurez parfumée d'un peu de glace de perdreaux; laissez refroidir pour en garnir chaque côtelette comme les boudins précités; vous aurez aussi gardé les os ronds des cuisses pour figurer les os des côtelettes; posez les côtelettes dans un plat à sauter; faites pocher pendant dix minutes, égouttez et mettez refroidir; ensuite parez et panez une fois au beurre et une fois à l'œuf; ayez soin de bien serrer la panure; vous aurez dans un plat à sauter du beurre clarifié, dans lequel vous ferez prendre couleur aux côtelettes; égouttez-les, dressez-les et mettez au milieu une purée de champignons; saucez le fond du plat d'une demi-glace légère.

Observation.

En supprimant la purée de champignons, on pourrait saucer d'une tomate légère.

CRÉPINETTES DE PERDREAUX A LA D'ESTAING.

Mettez dans une terrine, huit fortes cuillerées à bouche de farce de perdreaux pareille à celle qui est décrite pour les quenelles; ajoutez-y autant de truffes et de lard gras cuits et coupés en très-petits dés, deux cuillerées à dégraisser d'espagnole travaillée au fumet de gibier et très-réduite; donnez à ces crépinettes la forme des boudins de perdreaux à la Richelieu, mais qu'elles soient un peu moins fortes; enveloppez-les de toilette de porc frais bien dégorgée; passez-les une fois au beurre, et faites-les cuire et prendre couleur dans du beurre clarifié où elles baigneront entièrement; égouttez, dressez et saucez d'une demi-glace de perdreaux finie au moment, d'un morceau de beurre fin et d'un jus de citron.

HACHIS DE PERDREAUX A LA DE LUYNES.

Coupèz en très-petits dés la chair de quatre perdreaux rôtis; joignez des truffes et des champignons également coupés en dés; mettez dans une casserole pour tenir chaud au bain-marie; faites des débris un fumet, comme il est indiqué pour le salmis de perdreaux, et finissez la sauce de même au moment de servir; mêlez au hachis quelques cuillerées de cette sauce, dressez-le en pyramide sur le plat, entourez-le d'œufs de vanneau épluchés sans être endommagés; séparez chacun par un petit croûton de pain formant la crête, et passé au beurre de belle couleur; puis masquez le hachis du reste de la sauce.

PURÉE DE PERDREAUX AU FUMET.

Hachez parfaitement la chair de quatre perdreaux rôtis; pilez-la en y ajoutant gros comme un œuf de beurre fin (l'addition de ce beurre donne non-seulement du moelleux à la purée, mais encore il aide beaucoup à délier la purée avec la sauce et empêche les grumeleaux). Lorsqu'elle sera bien pilée, jetez-la dans une sauce travaillée comme la précitée, dont vous garderez une partie pour masquer plus tard la purée; déliez bien sur un fourneau doux sans laisser bouillir; passez à l'étamine et tenez-la chaude au bain-marie; au moment de servir, ajoutez-y quelques cuillerées de sauce; dressez sur le plat; entourez d'œufs pochés; séparez par un filet mignon de perdreaux en chevalet et décoré; puis masquez la purée du reste de la sauce.

Observation.

Cette purée de perdreaux sert à garnir une casserole au riz, des petits vol-au-vent, des croustades de riz, des petites timballes de nouilles, etc.

SOUFFLÉS DE PERDREAUX.

Préparez la moitié d'une purée de perdreaux comme la précédente, mais un peu plus serrée; maintenez-la chaude au bain-marie; au moment de vous en servir, transvasez-la dans une casserole pour la faire chauffer, mais sans bouillir; ajoutez-y cinq jaunes d'œufs pour la lier, toujours sans la faire bouillir; prenez les cinq blancs comme pour meringues, mêlez avec la purée; emplissez quinze à dix-huit petites caisses, passez légèrement sur chacune un doroir trempé dans un peu de consommé réduit, et mettez au four un quart d'heure, vingt minutes au plus, avant de servir.

PAIN DE PERDREAUX A LA JOINVILLE.

Préparez une purée comme celle au fumet, ajoutez-y pour un tiers de purée de truffes douze jaunes d'œufs crus ; avant de passer à l'étamine, beurrez un moule d'entrée à cylindre le plus large possible ; emplissez-le de cette purée, et faites prendre au bain-marie pendant une heure et demie, que surtout l'eau n'entre pas en ébullition ; maintenez plus de feu dessus que dessous ; ayez soin de mettre un linge plié en deux ou trois entre le fond de la casserole et le moule ; vous aurez préparé un ragoût pour mettre dans le puits composé de petites quenelles de perdreaux, de truffes en olive, des filets mignons, des perdreaux conservés et escalopés, autant de champignons ; roulez ce ragoût dans une espagnole travaillée au fumet de perdreaux, réduite et très-serrée ; et ne le dressez qu'à l'instant de le faire partir, afin que le pain de perdreaux ne se fende pas.

CHAPITRE SEPTIÈME.

DE LA BÉCASSE ET DE LA BÉCASSINE.

La bécasse, oiseau de passage, n'arrive guère en France qu'à la fin d'octobre, ou au commencement de novembre : cependant il en reste presque toute l'année quelques-unes dans nos départements du nord; mais alors elles sont loin de valoir les premières, car elles ont perdu toute la graisse sans laquelle la bécasse n'est plus qu'un mets ordinaire. On la trouve de préférence dans les endroits marécageux, où elle rencontre plus facilement sa nourriture. La bécassine et le bécasseau ou bécot ne diffèrent de la bécasse que par la grosseur.

Sommaire.

Bécasses à la Périgord.— Sauté de filets de bécasses aux truffes. — Salmis de bécasses au vin de Champagne; idem à la Mazarin. — Bécassines au gratin; idem en petites caisses; idem farcies à la bourguignonne; idem

à la provençale. — Salmis de bécasses ou de bécassines du Bernardin; idem à la minute.

BÉCASSES A LA PÉRIGORD.

Videz et flambez trois belles bécases; conservez-en le foie et les intestins, que vous hacherez avec la chair de deux pluviers et autant de panne bien dégorgée; ensuite pilez; assaisonnez de sel, poivre, muscade et un peu d'épices; lorsque ces chairs seront bien mêlées au mortier, passez-les au tamis à quenelles; vous aurez épluché et tourné une livre et demie de truffes, que vous manierez bien avec la farce pour en truffer les trois bécasses. Cette préparation doit se faire au moins trois jours avant d'employer les bécasses. Mettez dans une casserole les débris des pluviers, les parures des truffes, un clou de girofle, une échalote émincée; faites suer dix minutes avec un verre de vin de Madère, et ensuite mouillez de consommé; au bout de trois quarts d'heure passez cette essence pour en faire une demi-glace que vous incorporerez dans une espagnole au madère dont vous saucerez les bécasses, que vous aurez mises à cuire trois quarts d'heure à la broche en les emballant comme je l'ai indiqué pour les perdreaux à la Matignon.

SAUTÉ DE FILETS DE BÉCASSES AUX TRUFFES.

Levez les filets de sept bécasses, et détachez-en les filets mignons; parez-en les uns et les autres; marquez les gros filets dans un plat à sauter beurré; recouvrez-les de beurre fondu, et jetez dessus une livre de truffes bien noires et coupées en rond; contisez les filets mignons des bécasses pour vous en servir plus tard; passez au beurre avec persil et truffes hachées, et bon assaisonnement, les intestins et les foies des bécasses; pilez-les, ajoutez deux jaunes d'œufs, et passez-les dans un tamis à quenelles; vous tirerez suivant la règle une essence des débris des bécasses pour travailler la sauce destinée au sauté; coupez douze croûtons de pain en cœur, mais moins épais que ceux destinés à des filets de poulets; passez-les au beurre pour les roidir sans les rendre trop secs; garnissez-les de la petite farce que vous aurez préparée, et mettez sur chacun un filet mignon en demi-cercle; couvrez chacun de ces petits filets d'un peu de lard; posez ces croûtons sur un plafond beurré; et mettez au four pour cuire les petits filets, et pocher la farce pendant ce temps; sautez les gros filets sur un fourneau demi-vif; égouttez le beurre et mêlez-y quelques cuillerées de sauce pour bien les rouler avec les truffes; dressez en mettant alternativement un gros filet et un croûton de pain garni de son petit filet; puis les truffes dans le puits et saucez sans masquer les croûtons.

SALMIS DE BÉCASSES AU VIN DE CHAMPAGNE.

Faites cuire quatre béeasses de la manière que j'ai indiquée pour les salmis de perdreaux ; lorsqu'elles seront refroidies, dépecez-les suivant la règle sans laisser de peau ; sautez pendant cinq minutes dans un peu de beurre et de glace de gibier, et deux cuillerées de vin de Champagne, trois quarts de truffes escalopées ; jetez ces truffes sur les membres des bécasses, et recouvrez de lard ; opérez pour le fumet et pour la sauce comme pour le salmis de perdreaux, seulement vous ne mettrez que du vin de Champagne ; tenez les membres chauds sans y rien ajouter ; dressez ; garnissez de croûtons de pain en cœur et glacés ; groupez les truffes et saucez.

SALMIS DE BÉCASSES A LA MAZARIN.

Faites cuire six bécasses comme les précédentes; lorsqu'elles seront refroidies, coupez les ailes en deux, sans faire d'estomac; avec les parures et la chair des cuisses, vous ferez une purée en réservant les débris pour confectionner l'essence; lorsque la purée de bécasses sera passée à l'étamine, ajoutez-y un tiers de purée de truffes; dressez les ailes des bécasses; tenez-les chaudes dans la sauce préparée comme la précitée; dans le puits la purée, et saucez les filets en supprimant les croûtons.

BÉCASSINES AU GRATIN.

Désossez huit bécassines après les avoir flambées, en ne leur laissant que les pattes jusqu'aux phalanges; ajoutez aux foies et aux intestins la chair de deux pluviers; émincez-le tout et passez-le au beurre avec truffes, persil et champignons hachés, sel, poivre, muscade, un peu d'épices; puis ensuite mettez refroidir, et pilez parfaitement; ajoutez un tiers de panade, une cuillerée de vin de Madère et quatre jaunes d'œufs crus, et passez au tamis à quenelles; garnissez les bécassines avec la moitié de cette farce; et cousez-les avec une grosse aiguille ordinaire et du fil, et bridez-les; puis mettez-les entre deux bardes de lard dans une double feuille de papier huilé; recouvrez les estomacs des bécassines d'une mirepoix sèche; pliez le papier en forme de caisse carrée pour mettre cuire au four; avec le reste de la farce, formez sur un fond d'entrée un petit socle au milieu duquel vous pratiquerez un puits; mettez pocher au four ce sôcle entouré de lard et de papier; au moment de servir, déballez-le pour le glisser sur le plat d'entrée; déballez également les bécassines, auxquelles vous aurez donné trois quarts d'heure de cuisson; enlevez les fils; débridez; dressez l'estomac en bas; une belle crête entre chacune, une truffe tournée en boule au-dessus de la crête et dans le milieu un ragoût Toulouse; saucez d'une financière.

BÉCASSINES EN PETITES CAISSES.

Désossez huit bécassines comme les précédentes; partagez-les en deux; mettez sur chaque moitié une d'Uxelle réduite, et donnez-leur la forme de grosses noix; marquez-les dans un plat à sauter, avec lard dessus et dessous, deux onces de beurre fondu, une cuillerée à bouche de vin de Madère; mettez cuire ainsi au four, ou sur un fourneau couvert avec feu dessus; donnez vingt minutes de cuisson; vous aurez préparé une farce fine pareille à la précédente, mais dans laquelle vous ajouterez trois truffes coupées en dés; vous aurez huilé douze caisses rondes pour entrée; égouttez et laissez refroidir les moitiés de bécassines pour les parer légèrement; faites-en réduire le fond pour l'incorporer dans la farce fine, avec laquelle vous masquerez l'intérieur de chaque caisse; placez ensuite les moitiés de bécassines; réunissez les caisses sur un plafond, couvrez-les de bardes de lard qui ont servi à leur cuisson, entourez-les d'une double bande de papier huilé arrêté par une ficelle, couvrez-les d'un rond également de papier, et mettez au four une demi-heure; au moment de servir, sortez les caisses, enlevez à l'aide d'une cuiller la graisse qu'elles peuvent avoir rendue; dressez; saucez d'une italienne légère, et posez sur chaque caisse un rond de truffes cuites.

BÉCASSINES FARCIES A LA BOURGUIGNONNE.

Habillez huit bécassines, mais ne désossez que la partie des reins jusqu'au croupion; mettez dans une terrine une petite poignée de mie de pain, un quarteron de beurre sans être fondu, persil, champignons et ciboules hachés et crus; maniez le tout après avoir ajouté un petit verre d'eau-de-vie, sel, poivre, muscade; garnissez les bécassines de cette espèce de farce, retroussez-les comme pour entrée et marquez-les pour les cuire à la broche comme les perdreaux à la Matignon. Vous donnerez une demi-heure de cuisson; vous aurez bien lavé une vingtaine de morilles, faites-les blanchir et rafraîchir ensuite dans l'eau froide; mettez-les cuire avec beurre, un peu de glace de gibier et un jus de citron. Au moment de servir débridez les bécassines et posez sur le plat l'estomac devant; ajoutez aux morilles une vingtaine de petits croûtons ronds préparés comme pour les truffes à l'italienne; garnissez-en le puits et masquez avec une sauce préparée comme celle du salmis de perdreaux à la bourguignonne.

BÉCASSINES A LA PROVENÇALE.

Après avoir habillé huit bécassines, désossez-les comme les précédentes, c'est-à-dire n'ôtez les reins que jusqu'au croupion; passez les foies et les intestins dans deux bonnes cuillerées d'huile d'olive avec la moitié d'une gousse d'ail écrasée, un peu de mignonnette, sel, muscade râpée; pilez et passez au tamis à quenelles; ajoutez-y trois truffes hachées, et garnissez-en l'intérieur des bécassines, que vous briderez pour entrée; coupez quatre gros oignons blancs en rouelles, faites-les blanchir, égouttez-les et jetez-les dans un quart de bonne huile jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur rousse; alors mouillez d'un verre de vin de Sauterne; laissez réduire, puis mettez les bécassines dedans, un rond de papier beurré dessus, feu dessus et dessous; qu'en cuisant pendant une demi-heure elles se colorent légèrement sans ébullition; au bout de ce temps égouttez-les, dressez-les en les séparant par un croûton en cœur, ajoutez à leur fond quelques cuillerées de la sauce-salmis préparée comme celle du salmis de bécasses au vin de Champagne remplacé par du sauterne; dégraissez sans ôter les oignons, qui doivent être cuits sans être en purée; c'est pour cela que la cuisson ne doit que frire; ajoutez-y, en sauçant, quelques truffes émin-

cées, un jus de bigarade et une cuillerée à bouche d'huile fine.

Observation.

Quelques praticiens ajoutent à la sauce une légère eau d'ail; mais, comme j'ai remarqué que l'ail mêlé à la petite farce donnait assez de goût, j'ai supprimé cette eau.

Les bécasseaux et les pluviers recevant les mêmes préparations que les bécassines, il est donc inutile d'entrer dans des détails déjà connus. La grive et la mauviette se préparent aussi de même, à quelques exceptions près dont je vais donner le détail.

SALMIS DE BÉCASSES OU DE BÉCASSINES DU BERNARDIN.

On sait qu'autrefois les seigneurs, pour faire les honneurs de leur table, découpaient eux-mêmes; et que souvent lorsque le rôt de gibier paraissait ils aimaient beaucoup à le transformer en salmis. Un homme célèbre dans l'art gastronomique, Grimod de La Reynière, nous donne, dans la quatrième année de son *Almanach des gourmands*, la recette du salmis du Bernardin, que je transcris ici.

On prend trois bécasses ou quatre bécassines rôties à la broche, mais peu cuites; on les divise selon les règles, ensuite on coupe en deux les ailes, les cuisses, l'estomac et le croupion, on range à mesure ces morceaux sur une assiette. Dans le plat sur lequel on a fait la dissection, et qui doit être d'argent, on écrase le foie et les déjections de l'oiseau et l'on exprime le jus de quatre citrons bien en chair et le zeste d'un seul coupé très-mince; on dresse ensuite sur ce plat les membres coupés qu'on avait mis à part, on les assaisonne avec quelques pincées de sel et de poivre, d'épices fines (à défaut de cette poudre on mettra du poivre fin) et de la muscade, deux cuillerées de l'excellente moutarde de Maille et un demi-verre de très-bon vin blanc; on met ensuite le plat sur un réchaud à l'esprit-de-vin, et l'on remue pour

que chaque morceau se pénètre de l'assaisonnement et qu'aucun ne s'attache ; on a grand soin d'empêcher le ragoût de bouillir ; mais lorsqu'il approche de ce degré de chaleur on l'arrose de quelques filets d'huile vierge ; on diminue le feu et l'on continue de remuer pendant quelques instants, ensuite on descend le plat et l'on sert de suite.

Je suis loin de contester la réputation dont jouissait ce salmis à l'époque dont je viens de parler, mais je crois que son plus grand mérite était d'être préparé par les mains du maître ou de la maîtresse de la maison. Pour moi, je pense que le jus de quatre citrons, le verre de vin blanc et la moutarde devaient attaquer fortement le palais, au lieu de le flatter agréablement. Depuis qu'il est passé de mode que le seigneur fasse la cuisine à table, nous avons servi particulièrement pour les déjeuners des salmis à la minute ; je ne nierai cependant pas que l'idée première ne pût appartenir à M. Grimod de La Reynière, ou plutôt à son Bernardin.

SALMIS DE BÉCASSES OU DE BÉCASSINES A LA MINUTE.

Videz, flambez et retroussez comme pour rôt, en les bardant, trois bécasses ou quatre bécassines; mettez de suite à la broche; pendant ce temps passez au beurre les foies et les intestins, assaisonnez de sel, poivre et muscade; pilez-les et faites passer au tamis à quenelles; mettez réduire un verre de vin de Champagne, avec persil et champignons hachés, des échalotes blanchies et hachées; le vin réduit à moitié, ajoutez-y un verre d'essence de gibier ou de bon consommé, une pincée de mignonnette; ajoutez-y encore deux cuillerées à dégraisser d'espagnole. Sitôt que les bécasses seront cuites débrochez, dépecez-les suivant la règle, délayez avec la sauce le produit des foies et des intestins préparés, roulez dans cet appareil les membres des bécasses ou des bécassines sans qu'ils bouillent; ajoutez-y deux cuillerées à bouche d'huile d'olive, un peu de citron; dressez avec une demi-douzaine de croûtons en cœur glacés; saucez avec la sauce, qui doit être courte, et servez. La préparation de ce salmis ne doit durer que le temps de la cuisson des bécasses ou des bécassines.

Ce genre de salmis, je le répète, a toujours au déjeuner beaucoup de succès; j'en ai supprimé la moutarde, qui ne convient qu'à peu de personnes; celles qui en désireraient peuvent l'ajouter sur leur assiette.

CHAPITRE HUITIÈME.

DE LA GRIVE ET DE LA MAUVIETTE.

Sommaire.

CRÉPINETTES DE FILETS DE GRIVES A LA MAINTENON.

Levez les filets de douze grives, mettez les chairs des cuisses de côté ainsi que les intestins et les foies, passez-les au beurre avec parures de truffes, sel, poivre, un peu des quatre épices, pour en faire une farce fine suivant la règle; parez ensuite les filets des grives en enlevant l'épiderme, mais sans en extraire les petits filets mignons; ajoutez à la farce autant de sauce d'Uxelle bien réduite et masquez des deux côtés les filets crus; vous aurez de la toilette de porc frais bien dégorgée; à l'aide du couteau vous en enlèverez les parties les plus grasses, enveloppez-en cha-

que filet masqué de l'appareil que je viens de décrire, panez-les une fois au beurre en ayant soin de serrer la mie de pain avec la lame du couteau, puis faites cuire et prendre couleur dans un plat à sauter où vous aurez mis du beurre clarifié; égouttez sur un linge blanc et saucez d'une sauce Périgueux.

GRIVES AU CHASSEUR.

Préparez, après les avoir vidées, douze grives comme pour rôt, couchez-les sur un hatelet et marquez-les comme il est indiqué à l'article Perdreaux à la Matignon; passez au beurre avec assaisonnement les intestins des grives, auxquels vous aurez ajouté trois foies gras de poulet, fines herbes assorties; pilez, ajoutez quelques cuillerées d'une sauce préparée comme celle du salmis à la bourguignonne; faites chauffer sans ébullition, passez à l'étamine, mettez dans une casserole pour tenir chaud au bain-marie, faites douze petites caisses en pain comme pour des cardes à la moelle, passez-les au beurre de belle couleur, emplissez-les de la purée précitée; débrochez les grives, auxquelles vous avez donné vingt minutes de cuisson; placez-les droites sur le plat, une petite croustade entre chacune, et au milieu un ragoût de truffes et de champignons; saucez d'une financière et servez.

ESCALOPES DE FILETS DE GRIVES DANS UNE CROUSTADE DE PAIN.

Levez les filets de dix grives, coupez dans chaque filet deux escalopes, placez-les dans un plat à saucer beurré ; coupez dessus une demi-livre de truffes aussi en escalopes ; couvrez de beurre fondu et d'un rond de papier ; prenez la chair des cuisses et des intestins, sans les gésiers ; passez-les au beurre avec assaisonnement de sel, poivre, muscade, débris de truffes et de champignons, pour en faire une farce fine comme celle qui est décrite pour les grives au gratin ; découpez une croustade de pain, suivant la méthode du Pâtissier parisien ; lorsqu'elle aura reçu une belle couleur, et qu'elle sera bien sèchée, masquez-en l'intérieur avec la farce ; entourez-la de papier beurré, et mettez-la au four doux pour faire pocher la farce ; au moment de servir, sautez sur un fourneau demi-vif les escalopes des grives ; égouttez le beurre ; ajoutez-y quelques cuillerées d'espagnole travaillée au fumet tiré des débris des grives, et réduite au point d'une sauce-salmis ; dressez dans la croustade l'escalope en pyramide, et saucez.

Les escalopes de mauviettes se préparent de même, à l'exception que l'on doit laisser chaque filet entier.

SAUTÉ DE MAUVIETTES ENTIÈRES A LA MINUTE.

Flambez douze ou quinze mauviettes toutes préparées; à l'aide d'une aiguille à brider retirez-en les gésiers par la partie des reins qui se trouve à côté de la cuisse; sautez ces mauviettes dans du beurre bien frais; couvrez-les d'un couvercle avec feu dessus et dessous; au bout de ce temps ajoutez trois ou quatre truffes émincées, deux cuillerées à bouche de vin de Madère; aussitôt que vous serez assuré de la cuisson des truffes, retirez du feu; dressez les mauviettes en cordon autour du plat; enlevez une partie du beurre; ajoutez une cuillerée à dégraisser d'espagnole, un peu de glace de gibier, un jus de citron, et autant de petits croûtons de pain ronds et passés au beurre; versez le tout dans le puits des mauviettes, et servez sans ajouter de sauce.

PETITES CAISSES DE MAUVIETTES EN CERISES.

Désossez deux douzaines de mauviettes, en ne laissant à chacune qu'une seule patte; garnissez-les d'une farce fine où vous aurez incorporé une couple de truffes crues et coupées en dés; faites passer la patte entre les deux filets, et donnez à chaque mauviette la forme d'une cerise; marquez-les dans un plat à sauter; serrez-les l'une contre l'autre pour ne pas les déformer; recouvrez-les de légères bardes de lard; versez dessus une courte mirepoix qui aura été mouillée de bon vin de Chablis ou de Meursault et passée avec pression; mettez-les cuire pendant un quart d'heure avec feu dessus et dessous, ou mieux dans un four; ayez vingt-quatre petites caisses rondes plissées et huilées que vous garnirez de farce fine; mettez dans chacune une mauviette, qu'il y ait assez de farce fine au fond de chaque caisse pour que les mauviettes les dépassent de quelques lignes; rangez les caisses sur un plafond, à un demi-pouce l'une de l'autre; recouvrez chacune d'elles de bardes de lard et d'un rond de papier, et mettez chauffer au four doux pendant vingt-cinq à trente minutes; avant de servir, masquez d'une sauce espagnole travaillée à l'essence tirée des débris de mauviettes. Mais, comme il arrive que souvent ces débris portent une légère

amertume, il est essentiel, avant de les mouiller, de les faire suer avec un demi-verre d'un des deux vins précités, et de ne pas les couvrir. Ce procédé, comme on pourra l'apprécier, enlève toute amertume.

Observation.

Avec cette préparation de mauviettes on garnit une seule croustade, comme celle des grives; une grande caisse, un pâté chaud, une timbale, etc.

CHAPITRE NEUVIÈME.

DU FAISAN.

Depuis une douzaine d'années qu'une partie des faisanderies qui existaient en France ont été détruites, on trouve peu de faisans gras à Paris, à quelques exceptions près. Cependant, plusieurs marchands de volaille et de comestibles en reçoivent d'Angleterre; mais ils ne valent certes pas ceux qui nous viennent de Bohême. La chair du faisan n'est vraiment appréciée par les amateurs que plusieurs jours après sa mort, et au moment où elle commence à se faisander; cette chair alors se parfume de l'arome désiré par les gourmets; mais il faut bien saisir ce moment; souvent un jour de plus peut être de trop, et alors les émanations de la chair ne sont plus que désagréables à l'odorat comme au goût.

Sommaire.

Faisan à la brésilienne; idem à la choucroute. — Filets de faisans au suprême; idem à la Montgolfier.— Quenelles de faisans au consommé.

FAISAN A LA BRÉSILIENNE.

Habillez et flambez un faisan frais; prenez la chair

de deux bécasses pour en faire une farce fine suivant la règle, mais fortement assaisonnée; mêlez à cette farce une livre de truffes tournées et dont vous hacherez les parures, pour les y joindre, et garnissez-en le faisan, que vous garderez quelques jours afin que la chair soit bien imprégnée de l'arome des truffes. Vous aurez eu soin de sauter au beurre les foies et les intestins de bécasses assaisonnés de sel, poivre, épices; passez-les au tamis à quenelles et conservez-les dans un endroit frais. Le jour où l'on servira le faisan passez au beurre une mirepoix composée d'un peu de jambon coupé en dés, carottes, oignons émincés, thym, laurier, un peu de macis et des parures de truffes; mouillez de deux cuillerées de vin de Malaga, bardez le faisan de bardes de lard très minces dessus et dessous, couchez-le sur un hatelet et posez-le sur une seule feuille de fort papier bien beurré; mettez sur l'estomac et sur le dos la mirepoix refroidie, emballez de papier et ficelez; mettez à la broche pendant une heure devant un feu clair et vif; arrosez constamment avec de bon beurre fondu dans lequel vous aurez mêlé un demi-verre de vin de Malaga. Ayez soin d'avoir sous le faisan une petite lèche-frite spéciale ou un plat à sauter, pour recevoir ce qui découlera du faisan. Au bout d'une heure déballez le faisan du papier, ôtez aussi la mirepoix et le lard; remettez la broche, en arrosant souvent. Vous aurez préparé quinze croûtons de pain d'une ligne d'épaisseur et de la largeur d'une pièce de cinq francs, passez-les au beurre sans les dessé-

cher, masquez-les avec la petite farce faite des intestins, d'une ligne d'épaisseur; mettez ces croûtons dans la lèche-frite jusqu'à l'entière cuisson, afin qu'ils s'imbibent de ce qui découle du faisan; la cuisson achevée, débrochez-le, dressez-le sur un plat d'entrée entouré des croûtons; passez et dégraissez le fond qu'il aura rendu et jetez-le dans une sauce Périgueux pour saucer le faisan.

FAISAN A LA CHOUCROUTE.

Habillez et flambez un faisan, retroussez-le pour entrée, piquez-en les filets avec du lard taillé une fois gros comme pour piquer une noix de veau; bardez-le dessus et dessous avec des bardes très-minces, passez dans du beurre un peu de jambon émincé, carottes et oignons de même, persil en branches, thym, laurier, un clou de girofle; mouillez de deux verres de bon vin blanc et de consommé, pas de sel; laissez cuire par une légère ébullition pendant trois quarts d'heure; passez avec pression ce mouillement, qui vous servira à cuissonner le faisan; marquez dans une casserole deux livres de choucroute bien lavée, et dont on aura extrait tous les grains de genièvre; ajoutez-y une livre de petit lard fumé de Strasbourg bien dessalé, un moyen saucisson, un bouquet garni, une carotte et un oignon piqué d'un clou de girofle; mouillez d'un bon dégraissi et de bouillon, donnez cinq heures de cuisson en ayant soin de retirer, à mesure qu'ils seront cuits, le petit lard et le saucisson; deux heures avant de servir mettez le faisan en cuisson avec le mouillement précité, donnez-lui trois quarts d'heure de cuisson ou une demi-heure, suivant l'âge ou la grosseur; assurez-vous de l'entière cuisson, en sondant

la cuisse avec une aiguille à brider que vous y enfoncerez au bout des trois quarts d'heure; et lorsque vous serez assuré qu'il est cuit, égouttez-le, passez le fond, remettez le faisan dans la casserole avec le dégraissi du fond pour le tenir chaud; égouttez la choucroute, ôtez le bouquet, la carotte, l'oignon; mettez cette choucroute dans une nouvelle casserole avec le fond du faisan; faites partir, mettez sur un fourneau doux avec feu dessus, de manière qu'en mijotant le fond et la chocroute tombent à glace sans attacher; vous aurez coupé le petit lard d'un pouce carré et le saucisson en rouelles d'une ligne d'épaisseur et enlevez-en la peau; mettez dans un plat à sauter pour chauffer avec un peu du fond du faisan que vous aurez réservé. Au moment de servir égouttez le faisan, débridez-le; si la choucroute qui doit être tombée à glace, comme je viens de le dire, avait encore rendu de la graisse, enlevez-la avec précaution; formez avec cette choucroute un petit socle sur lequel vous dressez le faisan; entourez-le d'un cordon des morceaux de saucisson; dessus, les carrés de petit lard; glacez et envoyez avec une saucière de bonne espagnole demi-réduite.

FILETS DE FAISANS AU SUPRÊME.

Levez les filets de six faisans, séparez-en les filets mignons, parez ces filets à l'instar de ceux de poulet, marquez-le dans un plat à sauter grassement beurré et recouvrez-les de beurre fondu; placez également dans un plus petit plat à sauter les filets mignons pour les décorer et les couvrir de lard; marquez un fumet avec les cuisses et les autres débris à l'exception des croupions, qu'il ne faut pas employer par rapport à l'amertume qu'ils portent toujours; garnissez ce fumet de légumes et bouquet suivant la règle; mouillez de bon consommé et d'un verre de bon madère; donnez une heure et demie de cuisson, passez alors à la serviette sans pression. Partagez ce fumet en deux parties, conservez-en une pour travailler le velouté destiné à faire le suprême, et de l'autre partie faites de la glace pour vous en servir plus tard. Coupez une livre de belles truffes noires en escalopes, mettez-les dans une casserole au bain-marie avec gros comme une noix du beurre le plus fin, autant de glace de faisan; fermez hermétiquement le couvercle en plaçant entre ce dernier et la casserole un petit rond de papier, et mettez pendant un quart d'heure dans de l'eau presque bouillante; au moment de servir faites sauter les

filets des faisans, cuire les filets mignons; finissez les premiers avec quelques cuillerées de suprême, un peu de glace et du beurre très-fin. Après avoir égoutté le beurre des filets sans en laisser tomber l'essence laiteuse qu'ils auront rendue, dressez en couronne, saucez du suprême, et dessus les gros filets dressez les filets mignons décorés; et, juste au moment d'envoyer, versez dans le puits les truffes, qui doivent être d'un glacé brillant.

FILETS DE FAISANS A LA MONTGOLFIER.

Levez les filets de six faisans; parez-les en séparant les filets mignons; posez-les sur un plat de terre, et recouvrez-les de lard pour les empêcher de sécher; contisez les filets mignons, et marquez-les dans un plat à sauter beurré en leur donnant la forme d'un croissant; maintenant prenez trois culottes de faisans pour les mettre à la broche; marquez avec les trois autres et les débris, un fumet pour en faire de la glace comme je l'ai indiqué dans l'article précédent; lorsque les premières seront cuites et refroidies, prenez-en la chair pour en faire une purée comme je l'ai décrite pour celle des soufflés de perdreaux; lorsqu'elle sera passée à l'étamine et tenue un peu épaisse, ajoutez-y trois jaunes d'œufs crus et un peu de la glace réduite; masquez chaque filet sur la partie où se trouve le filet mignon; vous aurez mis dans un plat à sauter, qui devra contenir les douze filets, l'épaisseur d'une ligne de beurre fin clarifié, et que vous laisserez figer; couchez sur ce lit de beurre les douze filets sur la partie masquée de purée; ensuite fouettez deux blancs d'œufs bien ferme, que vous mêlerez au reste de la purée; masquez chaque filet de l'épaisseur d'une ligne; vous

aurez soin à mesure de lisser à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude; un quart d'heure avant de servir, mettez au four doux le plat à sauter sur une chevrette; aussitôt que cette espèce de soufflé sera montée et ferme au toucher, retirez du four; dressez; mettez entre chaque filet un des filets mignons cuits aussi au four, et saucez sans masquer d'une sauce Périgueux légère. Il est nécessaire que le beurre soit clarifié et froid; de cette manière, pendant que le dessus du filet monte comme un soufflé, le dessous s'échauffe et cuit assez, la clarification du beurre l'empêche de se tacher de ces pellicules que donne le beurre seulement fondu.

Observation.

Comme à Paris les faisans sont toujours d'un prix élevé, il est nécessaire de faire valoir les cuisses, lorsqu'on en donne un sauté. Soit dans le dîner, s'il est de huit entrées, douze ou seize, soit la veille ou le lendemain pour le dîner ordinaire, avec ces cuisses mises à la broche on peut faire tout ce que j'ai décrit aux articles Perdreaux et Bécasses, c'est-à-dire purée, hachis, soufflé et croquettes; puis étant crues, quenelles, boudins, côtelettes, crépinettes. Il est entendu aussi qu'après un grand dîner, s'il revenait, soit des entrées, soit du rôt, assez de

membres de faisans pour en faire une entrée, on pourrait le servir en salmis ou en capilotades; on pourrait alors consulter ces deux articles, que j'ai traités dans les chapitres précédents.

ESCALOPES DE FAISANS A LA PÉRIGORD.

Après avoir levé les filets de trois faisans, sautez-les dans du beurre clarifié; lorsqu'ils seront refroidis coupez-les en escalopes. Vous y joindrez autant de truffes coupées de même et sautées au beurre; avec les cuisses préparez une farce comme celle décrite aux quenelles de faisan; beurrez parfaitement un moule à bordure uni, mettez dans le fond un rang de truffes crues et tournées en boules de la grosseur d'une muscade. Emplissez le moule de farce et faites prendre au bain-marie jusqu'à ce qu'elle soit ferme au toucher. Au moment de servir renversez la bordure sur un plat d'argent; enlevez avec soin la farce, qui pourrait couvrir les truffes; mêlez à l'escalope, que vous aurez tenue chaude, quelques cuillerées de suprême; emplissez-en le puits de la bordure en dressant en pyramide; masquez du suprême, glacez les truffes de la bordure, et servez.

QUENELLES DE FAISANS AU CONSOMMÉ.

Les quenelles de faisans se font à peu près comme celle de perdreaux et de poulets. Cependant, comme il existe quelques différences, je vais donner la description de ma manière d'opérer; il est d'ailleurs reconnu par les praticiens que le faisan contient moins d'osmazome et de gélatine que le poulet et le perdreau, surtout le perdreau rouge, et qu'à quantité égale de chair on en retire moins de glace : c'est donc à l'artiste culinaire d'y remédier en en combinant toutes les parties pour la rendre aussi nutritive que succulente, sans pour cela la rendre moins salubre à l'estomac; d'ailleurs comme je viens d'indiquer que j'emploierai la chair des cuisses, cette partie, moins délicate et plus musculeuse que les filets, demande plus de soin.

Prenez la chair des cuisses de faisans qui auront servi pour un sauté; ôtez avec le plus grand soin toutes les parties nerveuses; hachez et pilez cette chair, et passez-la au tamis à quenelles; ajoutez, dans la proportion d'un tiers de moins, tetine cuite et parée, et de la panade ou du riz; pilez encore jusqu'au parfait amalgame; assaisonnez de sel, un peu de muscade, trois jaunes d'œufs mis l'un après l'autre, deux cuillerées à dégraisser de béchamel grasse

très-réduite, et gros comme une noix de glace de gibier fondue; passez alors au tamis de Venise, et essayez une petite quenelle; si elle était trop ferme, ajoutez une troisième cuillerée de béchamel; relevez dans une terrine pour les mouler et les pocher plus tard (voyez aux Quenelles de poulets). Mettez dans une casserôle les débris des faisans, un jarret de veau, une demi-poule ou mieux des débris de volaille, un petit morceau de jambe de bœuf; garnissez d'un bouquet et de légumes, mais en petite quantité; mouillez d'excellent consommé ou bien d'un fond de noix de veau, si vous en avez; ne mettez pas de sel; faites partir doucement et écumez souvent; donnez deux heures et demie de cuisson, et ayez soin de retirer le jarret de veau lorsqu'il sera cuit: arrangez-vous de manière qu'après avoir passé et clarifié votre fond vous n'en ayez que juste pour faire baigner les quenelles.

Observation.

La chair du faisan est presque toujours grenue au palais, c'est pour cela que je remplace l'allemande par la béchamel grasse, à laquelle la crème qui y est incorporée donne un certain velouté au palais, et que je la fais passer une seconde fois au tamis de Venise pour la rendre lisse et crémeuse.

CHAPITRE DIXIÈME.

DE LA GÉLINOTTE.

La gélinotte, si commune dans les pays du Nord, est très-rare en France; cependant j'ai entendu dire que l'on en rencontrait quelquefois dans les forêts des Ardennes et du Cantal, je n'ai vu à Paris que celles qui nous étaient envoyées en hiver de la Russie ou de la Suède. La chair des gélinottes porte un goût de sapin qui ne convient pas à bien des gourmets; ce goût de sapin lui vient de sa nourriture, qui consiste dans les pignons de cet arbre. J'ai toujours trouvé beaucoup de rapport entre la gélinotte et notre râle de genêt, qui n'est pas non plus très-commun. On remplace dans le Nord les perdreaux par les gélinottes, dont on fait une grande consommation; pour moi je donnerais sans hésiter la préférence à notre perdreau rouge, que nous avons dans toute sa bonté et sa fraîcheur et dont la chair savoureuse doit être mise bien au-dessus de celle de la gélinotte, qui nous arrive presque toujours après avoir été gelée. Les cuisses des gélinottes ne s'emploient pas, car elles portent, même cuites à la broche, une amertume désagréable; les filets seuls peuvent être employés.

SAUTÉ DE FILETS DE GÉLINOTTES AUX TRUFFES.

Levez les filets de huit gélinottes, et parez-les, comme ceux de faisan, en ayant soin d'en séparer les filets mignons ; marquez les uns et les autres dans des plats à sauter avec du beurre fin fondu, puis décorez les filets mignons ; couvrez de lard et de ronds de papier, pour procéder plus tard comme pour le sauté de filets de faisans ; travaillez le suprême avec un fumet de gibier, et finissez l'entrée comme il est indiqué au sauté de faisans aux truffes. Le sauté de filets de gélinottes reçoit comme les sautés de poulets et de perdreaux, les mêmes garnitures pour le puits : truffes, toulouse, macédoine, etc. On peut remplacer aussi le suprême par une espagnole travaillée au fumet de gibier et réduite comme pour un sauté de perdreaux. On peut aussi donner une escalope de filets de gélinottes en macédoine, en opérant comme je l'ai indiqué pour l'escalope de cailles sous la même dénomination.

CHAPITRE ONZIÈME.

DE L'ORTOLAN.

L'ortolan est appelé avec raison le prince des petits pieds. Pour un gourmand, c'est le *nec plus ultrà* de la gourmandise. La saison qui nous les apporte est la fin de l'automne et le eommencement de l'hiver. Nous avons aussi, vers la fin de septembre, les becfigues, qui, souvent, pour la délicatesse de la graisse, font eoncurrence aux ortolans. Depuis plusieurs années il nous vient de Bruxelles des ortolans aussi gras et aussi délieats que ceux de Provenee. On ne sert guère l'ortolan qu'à la broche, hors les trois exeeptions suivantes.

Sommaire.

Ortolans à la provençale; idem en petites caisses; idem à la Brissac.

ORTOLANS A LA PROVENÇALE.

Vingt ortolans sont suffisants pour une entrée; taillez vingt-quatre croûtons ovales de deux lignes

d'épaisseur; creusez-les d'un côté d'une ligne de profondeur; mettez chaque ortolan dans un de ces croûtons, puis placez-les avec les ortolans dans un plat à sauter où vous aurez mis deux lignes d'excellente huile d'olive; ajoutez dans l'huile la moitié d'une gousse d'ail pilée; mettez sur un fourneau chauffer l'huile avec les croûtons et les ortolans et poussez au four. Si vous n'en aviez pas à votre disposition, mettez un couvercle avec feu dessus en modérant le fourneau; aussitôt que les croûtons commencent à se colorer légèrement, retirez le plat à sauter du feu, égouttez sur un linge pour en éponger l'huile, dressez sur le plat : vous aurez préparé un ragoût de truffes et la sauce à la parisienne (cinquième partie, page 72); ajoutez-y un beurre de deux anchois que vous aurez fait entièrement dessaler (voyez Beurre d'anchois); ajoutez-y une cuillerée à bouche de bonne huile d'olive froide, un demi-jus de citron; mettez dans le puits des ortolans et servez.

ORTOLANS EN PETITES CAISSES.

Ayez vingt-quatre petites caisses à soufflés que vous huilerez et ferez sécher à l'étuve, couvertes d'une feuille de papier pour qu'aucune poussière ne puisse tomber dessus. Préparez, avec quatre foies gras de volaille, une farce fine comme celle indiquée au Pain de foies gras; ajoutez-y un quart de belles parures de truffes bien pilées, enlevez l'os des reins de chaque ortolan sans en extraire les intestins, et garnissez-les chacun de gros comme une noisette de cette farce, et en leur laissant leur forme; garnissez chaque caisse du reste de la farce en ayant soin de laisser assez de place pour pouvoir plus tard y placer un ortolan; mettez ces caisses au four jusqu'à ce que la farce commence à se pocher, retirez alors, mettez un ortolan dans chaque caisse, recouvrez d'un grand rond de papier beurré, et remettez au four. Il est nécessaire que la chapelle soit un peu plus chaude afin que les ortolans ne languissent pas plus que s'ils étaient à la broche : dix à douze minutes suffiront; retirez du four et masquez chaque caisse avec une sauce au madère finie avec une essence de truffes; servez bouillant.

Observation.

Cette entrée réclame une grande attention pour

sa cuisson, qui ne peut, ainsi que mes confrères, l'ont pu voir, se faire qu'au four ou sous le four de campagne, ce qui réclamerait plus de soin encore; il faut que la farce ne se poche que très-juste, puisqu'elle doit rentrer au four pendant la cuisson des ortolans; il ne faut pas que les caisses prennent de couleur; enfin, il faut calculer juste la sortie du four pour que l'entrée paraisse de suite sur la table; quelques minutes de plus dessécheraient l'ortolan et lui ôteraient tout son prix.

Chaque fois que j'ai servi cette entrée je l'ai envoyée comme assiette volante et elle a toujours obtenu le suffrage des gourmets; c'est à mon avis, la meilleure manière de manger cet oiseau; il m'est arrivé quelquefois d'employer de petits becfigues bien gras en place d'ortolans; sans les valoir tout à fait, ils les remplacent sans trop de désavantage.

ORTOLANS A LA BRISSAC.

Ayez un morceau de noix de jambon coupé dans la partie où la graisse se mêle à la chair ; coupez-en vingt-quatre petits carrés (suivant ce que vous aurez d'ortolans) de la grandeur des petites bardes de lard qui accompagnent les ortolans et que l'on appelle témoins. Vous aurez fait parfaitement dessaler le morceau de jambon avant de vous en servir; embrochez sur deux hatelets très-minces les ortolans, séparez-les par un carré de jambon et attachez-les sur la broche dos à dos; le dos, qui est la partie la plus grasse de l'ortolan, fond moins de cette manière; il faut un feu de broche très-clair et fort vif; arrosez continuellement avec du beurre clarifié. Aussitôt que la cuisson approche, panez les ortolans et ne les arrosez plus, qu'ils se colorent d'un beau jaune; débrochez, dressez sur le plat en ajoutant à côté du jambon un petit croûton de pain passé au beurre; vous aurez sauté, dans un verre d'huile d'Aix, deux maniveaux de champignons tournés et émincés jusqu'à ce qu'ils prennent une légère couleur jaune; ajoutez-y une demi-douzaine de truffes; égouttez presque toute l'huile; mettez gros comme une noix de glace de volaille, une cuillerée à bouche

d'espagnole demi-glace, un jus de citron; versez au milieu des ortolans, et servez.

La mie de pain, en faisant une légère croûte, empêche la graisse de l'ortolan de se perdre; le jambon, pendant sa cuisson, le nourrit encore, et l'émincé de champignons et de truffes, versé dans le puits, en relève le goût.

CHAPITRE DOUZIÈME.

DU CANARD SAUVAGE.

Je comprendrai, dans ce chapitre du canard sauvage, la sarcelle, le rouge de rivière, le pilet, tous oiseaux palmipèdes qui ne sont qu'une variété du canard sauvage ou halbran, nom qui lui est donné lorsqu'il est tout jeune. Il y a bien encore le morillon, le buys, le moelleton; mais, comme il en vient rarement à Paris, je n'en parle que comme souvenir, les préparations en étant d'ailleurs les mêmes que celles du canard sauvage. Généralement, à Paris on sert peu de ces oiseaux pour entrées; mais lorsqu'ils y sont destinés, on emploie les mêmes préparations que pour le gibier dont j'ai donné précédemment les recettes: plus ordinairement on les sert pour rôt, comme je l'indiquerai dans ce chapitre.

Sommaire.

Filets de canards sauvages à la bigarade.— Salmis de canards sauvages; idem à la minute.— Canards sauvages à la Tyrolienne.

FILETS DE CANARDS SAUVAGES A LA BIGARADE.

Séparez les estomacs des cuisses de six canards

sauvages, de la même manière que j'ai indiqué pour les filets de canetons; mettez-les dans un plat de terre avec sel, mignonnette, persil, thym, laurier, échalotes émincées, deux jus de citrons, un verre de bonne huile; retournez les souvent dans cet assaisonnement; trois quarts d'heure avant de servir, couchez-les sur un hatelet, puis mettez à la broche sans les emballer en les arrosant de l'assaisonnement dans lequel vous les avez mis. Aussitôt que vous les sentirez fermes sous le doigt, débrochez-les, levez les filets, que vous mettrez à mesure dans un plat à sauter où vous aurez fait fondre gros comme une noix de glace de gibier, autant de beurre et un demi-jus de citron; dressez et saucez d'une sauce bigarade, comme elle est indiquée pour les filets de canetons.

SALMIS DE CANARDS SAUVAGES.

Couvrez trois canards sauvages d'une mirepoix, emballez-les d'une feuille de papier et mettez-les à la broche; au bout d'une demi-heure qu'ils seront au feu, déballez-les, assurez-vous de leur cuisson : qu'elle soit un peu verte; découpez les canards sauvages pour salmis, suivant la règle; mettez les membres dans une casserole avec le sang qu'ils auront rendu, pour les tenir chauds : surtout qu'ils ne bouillent ni ne dessèchent. Vous aurez tenu au bain-marie une sauce financière réduite un peu serré; jetez les débris des canards dans une casserole avec deux verres de bon vin de Bordeaux rouge, la moitié d'une échalote, un clou de girofle, une pincée de mignonnette; faites bouillir jusqu'à moitié de réduction, passez dans un plat à sauter, jetez-y la sauce financière et faites réduire jusqu'au point d'une sauce salmis; passez à l'étamine, finissez avec une cuillerée d'huile d'olive, un demi-jus de citron, pour saucer les membres des canards sauvages, que vous aurez dressés avec quelques croûtons en cœur et que vous aurez garnis de truffes et de champignons émincés.

SALMIS DE CANARDS SAUVAGES A LA MINUTE.

Préparez trois canards sauvages comme les précédents; pendant leur cuisson, hachez très-fin persil, champignons, échalotes; passez légèrement au beurre dans un plat à sauter avec sel, poivre, un peu de muscade râpée; mouillez avec deux verres de bon vin blanc de Chablis; laissez réduire de moitié; ajoutez une cuillerée à dégraisser d'espagnole; retirez du feu, mettez-y deux cuillerées à bouche d'excellente moutarde; débrochez les canards. Aussitôt qu'ils seront cuits, dépecez et jetez à mesure les membres dans le plat à sauter; remuez-les légèrement sur le feu sans les laisser bouillir; mettez-y fondre un peu de glace de gibier et gros comme une noix de beurre; dressez avec la sauce seule, dans laquelle sont les membres des canards.

Observation.

La chair des canards sauvages étant toujours très-sèche, on voit qu'il est important de ne les employer qu'en les sortant de la broche; de cette manière ils ne perdent rien de leur jus ni de leur onctuosité : au lieu que si on les préparait comme les perdreaux ou les bécasses, on n'en obtiendrait qu'un triste résultat.

CANARDS SAUVAGES A LA TYROLIENNE.

Faites une marmelade de pommes peu sucrée dans laquelle vous mettrez un petit bouquet de cannelle et de macis; infusez seulement dans cette marmelade chaude; garnissez l'intérieur de trois canards sauvages, retroussez-les pour entrée et ficelez bien la poche et le croupion, afin que la marmelade ne sorte pas. Au moment de les mettre cuire à la broche, vous aurez fait bouillir un verre de vinaigre avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, une cuillerée à café de sucre en poudre, quelques grains de mignonnette; arrosez avec cette préparation continuellement les canards, ayant soin de mettre dessous une petite lèchefrite ou un plat à sauter pour recueillir ce qui sert à arroser, ainsi que le jus que rendra le canard; aussitôt la cuisson terminée, qui ne doit être que de trente à trente-cinq minutes, débrochez et débridez les canards, dressez sur le plat, passez à l'étamine dans une casserole le fond qui vous aura servi à arroser et dans lequel sera tombé le jus des canards; faites-le chauffer en y ajoutant deux cuillerées à bouche de gelée de groseilles, et saucez avec.

DES

ENTRÉES DE POISSON

EN GRAS ET EN MAIGRE.

En donnant la nomenclature des recettes des entrées de poisson, je suivrai la méthode employée pour la description des sauces maigres; c'est-à-dire qu'après chaque entrée de poisson en gras on pourra remplacer la sauce grasse par la sauce maigre : la différence n'étant que le changement des consommés et de la mirepoix, sauces indiquées dans la quatrième partie. Quant aux garnitures et aux ragoûts : depuis que nous avons supprimé avec raison les crêtes, les rognons, les ris de veau pour garnir les entrées de poisson, nous nous sommes servi de tous ceux qui appartiennent au maigre.

CHAPITRE TREIZIÈME.

DE LA SOLE.

La sole est un des poissons de mer les plus estimés dans la cuisine, par la consistance de sa chair qui ne lui fait rien perdre de sa délicatesse. Les soles les plus recherchées sont celles qui sont pêchées sur les côtes de la Normandie; mais encore parmi celles-ci les soles dites de Dieppe obtiennent-elles la préférence. Il faut toujours fixer son choix sur celles dont la peau du dos est d'un beau gris, celles qui ont la peau noire ne les valent jamais; on doit remarquer que, quoique la sole demande à être employée très-fraîche, elle a toujours besoin d'être un peu mortifiée, sans quoi la chair en serait toujours coriace.[1]

Sommaire.

Filets de soles à la dieppoise; idem à l'italienne; idem à la royale; idem à la dauphine; idem à la vénitienne; idem à l'anglaise sauce tomate; idem à la Saint-Vallier; idem à la Villeroi.— Horly de filets de soles; idem à la provençale. — Filets de soles en papillotes. — Escalopes de filets de

soles. — Attereaux de filets de soles. — Turban de filets de soles à la Conti.

FILETS DE SOLES A LA DIEPPOISE.

Prenez cinq belles soles que vous aurez choisies bien épaisses, ratissez-en les écailles, coupez la tête en biseau à la hauteur des ouïes, videz parfaitement tous les œufs, les boyaux et le sang qui se trouvent dans la poche attachée sur le bord des arêtes qui sont adhérentes à cette même poche ; lavez les soles à plusieurs eaux, puis épongez-les dans un linge propre ; pour lever les filets de cette manière : fendez le dos en deux parties en appuyant le fil du couteau sur l'arête dorsale, puis ensuite inclinez la lame du couteau en commençant par la tête pour lever d'un seul coup le filet de gauche ; ensuite prenez la sole du côté de la queue pour lever le second filet ; pour les deux filets du ventre recommencez la même opération ; puis passez la lame du couteau entre la chair et la peau pour enlever cette dernière sans effleurer le filet. Quelques personnes enlèvent la peau sur la sole avant de lever les filets ; mais lorsque la peau est un peu sèche, on risque d'enlever quelques morceaux de chair : cette opération n'a lieu de cette manière que lorsqu'on veut préparer des soles qui doivent être servies entières. Après avoir donc levé tous les filets, vous les jetez dans une terrine remplie d'eau froide pour bien les laver, puis vous les égouttez et les épongez dans un linge blanc, ensuite avec

le manche du couteau aplatissez chaque filet, sur lequel vous aurez replié la partie la plus mince de manière qu'il forme un bout arrondi; donnez à chaque filet une légère courbure, et ayez soin que ce soit la partie du filet, où était attachée la peau, qui forme le dessous; vous aurez préparé et cuit autant de belles pattes d'écrevisses que vous aurez de filets; piquez-en une du petit bout, dans chaque tête de filet; placez-les dans un plat à sauter grassement beurré; ajoutez un peu de sel, un jus de citron, et sautez sur un feu modéré; aussitôt qu'ils seront fermes au toucher, égouttez-les sur une serviette posée à moitié sur une planche; recouvrez avec l'autre moitié de la serviette; mettez-les en presse avec une seconde planche chargée d'un poids, pour les parer lorsqu'ils seront refroidis, et remettez-les dans un autre plat à sauter pour les tenir chauds avec le beurre dans lequel vous les aurez sautés, et que vous aurez passé à l'étamine et conservé à cet effet; au moment de servir dressez-les en couronne; mettez dans le puits un ragoût d'huîtres et de champignons, et saucez d'une allemande légère finie d'un peu de beurre fin et d'un jus de citron; évitez de masquer les pattes.

Observation.

Si l'entrée devait être servie en maigre, conservez les carcasses ; vous les mouillerez avec de bon vin blanc et du bouillon maigre, pour en tirer une essence qui servira à travailler la sauce.

FILETS DE SOLES A L'ITALIENNE.

Après avoir levé les filets de cinq soles, comme je viens de l'indiquer, coupez-les carrément sans les replier, et posez-les à plat sur un grand plat de terre; passez au beurre des fines herbes composées de champignons, truffes, persil, thym, échalotes blanchies, le tout haché très-fin; joignez-y une cuillerée à pot de bonne espagnole, et faites réduire très-serré; ajoutez un jus de citron et masquez-en les filets d'un seul côté; lorsqu'ils seront refroidis, roulez-les en forme de petits barils et assujettissez le bout de chaque filet avec une petite fiche de bois; placez-les dans un plat à sauter beurré serrés l'un auprès de l'autre; vous aurez passé au beurre carottes, oignons émincés, branche de persil, thym, laurier, un clou de girofle; mouillez de deux verres de vin de Chablis; laissez mijoter une demi-heure, et passez avec pression pour en mouiller les filets pour la cuisson; faites partir sans grande ébullition; placez sur la paillasse, feu dessus et dessous, ou mieux au four, s'il était disponible, il faut que cette cuisson ne fasse que frémir, afin que les filets ne se cassent pas, dix à douze minutes suffiront pour les cuire;

puis égouttez-les; dressez-les en pyramide en mettant sur chacun un rond de truffe cuite, et saucez d'une italienne grasse, remplacée par une italienne maigre, si l'entrée était maigre.

FILETS DE SOLES A LA ROYALE.

Préparez vingt filets de soles comme ceux qui sont décrits à la dieppoise, mais sans pattes d'écrevisses; sautez-les et parez-les de même, tenez-les chauds avec le beurre conservé. Au moment de servir dressez en couronne: vous aurez préparé un ragoût composé de queues de crevettes, de truffes et de champignons; garnissez-en le puits et masquez d'un suprême gras ou maigre, selon que l'entrée sera l'un ou l'autre.

FILETS DE SOLES A LA DAUPHINE.

Préparez seize filets de soles comme les précédents ; lorsqu'ils seront refroidis et parés, trempez-les dans une bonne allemande réduite, pour les paner plus tard, une fois sur la sauce et une fois à l'œuf ; vous aurez dans un plat à sauter du beurre clarifié chaud dans lequel vous ferez prendre une belle couleur aux filets ; ayez soin qu'il y ait assez de beurre pour qu'ils baignent entièrement : égouttez-les sur un linge blanc pour les dresser. Avec la cinquième sole vous aurez préparé une farce à quenelles suivant la règle, et vous en ferez de petites quenelles dans des cuillers à café ; étant pochées et égouttées, vous les jetterez avec autant de petits champignons dans une sauce au beurre d'écrevisses pour en garnir le puits et vous saucerez, sans masquer les filets, d'une demi-glace.

FILETS DE SOLES A LA VÉNITIENNE.

Préparez les filets de soles comme il est indiqué pour ceux à la royale; vous aurez tenu prêt pour ragoût la queue d'un beau homard coupée en dés, et autant de truffes, pour en remplir le puits, que vous saucerez d'une partie de la sauce vénitienne (voir la page 48 de la quatrième partie), sans fines herbes, mais que vous aurez finie avec du beurre de homard, puis saucez les filets avec le reste de la vénitienne, dans lequel vous aurez mis du persil blanchi et haché, en observant que les deux sauces ne se mêlent pas.

FILETS DE SOLES A L'ANGLAISE SAUCE TOMATE.

Levez les filets de quatre belles soles, parez-les en carrés longs et coupez les deux bouts; mettez-les dans une terrine avec sel, un peu de mignonnette, persil, oignons émincés, thym, laurier, un demi-verre d'huile d'olive, le jus de deux citrons; vous aurez soin de les remuer dans cet assaisonnement tous les quarts d'heure; une heure avant de servir, égouttez-les de la marinade; farinez-les et panez-les une fois à l'œuf en ayant soin de bien serrer la mie de pain avec la lame du couteau; placez-les sur deux couvercles sur lesquels vous aurez jeté de la mie de pain, et donnez-leur la forme d'un arc. En panant un instant avant le service, la mie de pain ne prend pas d'humidité; alors elle tient mieux sur le filet et sort plus claire de la friture. Au moment de servir, faites frire à la friture vive; dressez et saucez d'une tomate légère.

FILETS DE SOLES A LA SAINT-VALLIER.

Préparez douze beaux filets de soles comme ceux qui sont décrits dans le premier article, mais ne les faites pas cuire. Avec les deux autres soles qui resteront, faites une farce à quenelles au beurre d'écrevisses; avec cette farce masquez les filets en leur donnant le double de leur grosseur ordinaire; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré; mettez sur chacun une rosace en truffes, recouvrez-les de minces bardes de lard et recouvrez d'un rond de papier beurré; une demi-heure avant de servir, mettez dans le plat à sauter un mouillement préparé comme pour les filets de soles à l'italienne, et glissez le plat à sauter au four dans la partie la moins chaude, en veillant à ce qu'il n'y ait pas d'ébullition. Aussitôt que vous serez assuré de la cuisson, c'est-à-dire quand vous sentirez de la fermeté sous le doigt, retirez-les pour les égoutter et les dresser. Vous aurez préparé un ragoût composé de huit belles laitances de harengs et de vingt-cinq queues d'écrevisses, sauté au beurre, et fini de sauce suprême, que vous verserez dans le puits; la farce qui masquera les filets doit, étant cuite, rester d'un beau rouge tranché par la truffe et la blancheur des laitances.

FILETS DE SOLES A LA VILLEROI.

Levez et préparez les filets de cinq belles soles; prenez-en quatre, dont vous ferez une farce à quenelles un peu serrée et dans laquelle vous ajouterez deux truffes hachées; posez sur la table les seize filets restants, masquez-les de la farce, puis ployez-les en deux pour les placer à mesure dans un plat à sauter beurré grassement; jetez dessus un peu de sel blanc, un jus de citron; mettez sur un feu vif pour les sauter; aussitôt qu'ils seront raidis des deux côtés égouttez-les sur un linge blanc posé à moitié sur une planche; mettez-les en presse, mais assez légèrement pour que la faree ne sorte pas; lorsqu'ils seront refroidis, parez-les de nouveau et masquez-les des deux côtés d'une d'Uxelle; ensuite panez-les une fois sur la sauce et une fois à l'œuf, en ayant soin (ce que je ne saurais trop recommander chaque fois que cette espèce de panure se présentera) de bien appuyer la mie de pain avec la lame du couteau : de ce procédé dépend la beauté de la friture; la sauce, ne trouvant pas d'issue pour sortir, ne vient pas, en brûlant, tacher les filets. Au moment de servir faites frire de belle couleur, dressez et mettez dans le puits un ragoût composé d'huîtres, de champignons et de truffes, que vous saucerez d'une allemande légère.

HORLY DE FILETS DE SOLES.

Parez les filets de cinq belles soles; ne leur laissez que cinq pouces de longueur, mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, thym, laurier, persil en branche, deux échalotes émincées, deux cuillerées à bouche d'huile d'olive et autant de bon vinaigre à l'estragon; remuez-les souvent dans cet assaisonnement en ayant soin, au bout d'une heure, d'égoutter l'eau que les filets auront rendue et de remettre une cuillerée d'huile, mais pas de vinaigre. Au moment du service égouttez sur un linge pour les éponger, puis jetez-les dans une autre serviette dans laquelle vous aurez mis deux poignées de farine, et vous les sasserez bien; puis retirez-les pour leur donner, à l'aide de la lame du couteau, leur première forme, et placez-les sur deux couvercles légèrement saupoudrés de farine pour les jeter dans une friture vive; dressez-les en buisson, appuyés sur du persil frit d'un beau vert.

Observation.

Il faut que l'opération de fariner se fasse au dernier instant, afin que l'humidité ne fasse pas une pâte de la farine; ce qui les empêcherait d'être croustil-

lants. Il faut observer que, dans le cas où la poêle à frire ne serait pas assez grande pour contenir tous les filets, on les mettra en deux fois ; le charme et la bonté de cette entrée dépendent de la conduite de la friture, connaissance qui ne peut s'acquérir que par l'expérience. Les filets doivent être d'une belle couleur dorée, et très-croustillants, sans cependant être dessséchés.

HORLY DE FILETS DE SOLES A LA PROVENÇALE.

Préparez en tout point les filets de cinq belles soles comme les précédents; marinez-les de même. Vous aurez préparé aussi une pâte à frire à l'italienne, comme elle est décrite à la page 58 de la première partie; ayez dans la poêle à frire une quantité suffisante de bonne huile d'olive, afin que les filets baignent aisément; ils ne doivent sortir de la friture que pour être présentés sur la table. Égouttez-les filets, épongez-les pour ôter toute humidité; ajoutez à la pâte une seconde cuillerée à bouche d'huile d'olive; remuez-la parfaitement; trempez dedans les filets en les jetant un à un dans l'huile bien chaude, égouttez, dressez sur un buisson de persil frit et envoyez de suite.

FILETS DE SOLES EN PAPILLOTES.

Après avoir levé et paré les filets de quatre belles soles, ramenez les deux bouts des filets parallèlement sur le milieu en leur donnant la forme d'un filet de poulet; sautez-les au beurre avec un jus de citron, une pincée de sel; mettez-les en presse pour les parer lorsqu'ils seront refroidis et les couvrir d'une d'Uxelle préparée suivant la règle, puis enfermez-les dans une feuille de papier coupée et huilée comme je l'ai indiqué aux côtelettes de veau en papillotes, mais taillée suivant la grandeur du filet de sole; ayez soin que chaque filet soit bien entouré de sauce et mettez entre cette sauce et le papier des truffes et champignons coupés en lame, fermez la papillote pour la faire griller sur la cendre rouge, un quart d'heure avant de servir, en ayant soin de couvrir le gril d'une feuille de papier huilée.

ESCALOPES DE FILETS DE SOLES.

Sautez, avec beurre, un jus de citron, un peu de sel, seize filets de soles après en avoir enlevé la peau, puis mettez-les en presse assez fortement; lorsqu'ils seront refroidis, coupez dans chacun cinq morceaux en biseau pour les arrondir avec un emporte-pièce rond, mettez à mesure ces morceaux dans une casserole beurrée, ajoutez-y un tiers de champignons émincés, autant de truffes également émincées. Ces escalopes vous serviront à garnir une croustade de pain ou de pommes de terre, un bord ou une casserole au riz ou un vol-au-vent; on peut saucer à volonté d'une allemande légère ou d'une béchamel en gras ou en maigre. Si cependant on voulait servir cette entrée simplement sur le plat, on l'entourerait de croquettes de soles en forme de poires et frites de belle couleur.

ATTEREAUX DE FILETS DE SOLES.

Levez les filets de quatre belles soles, parez-les; sautez-les au beurre avec sel et jus de citron; mettez-les en presse, puis, lorsqu'ils seront refroidis, coupez-les par morceaux de huit lignes carrés; posez-les à mesure sur un plat de terre; ajoutez-y un tiers de truffes cuites coupées de même et autant de champignons; vous aurez préparé une allemande très-réduite dans laquelle vous aurez ajouté une cuillerée à dégraisser de purée de champignons, masquez-en les filets, les truffes et les champignons; lorsqu'ils seront refroidis, embrochez-les dans un hatelet en les serrant l'un contre l'autre, de cette manière : un carré de sole, un carré de truffe, un de sole, un de champignon, et ainsi de suite; puis parez les quatre carrés, hachez ces parures; joignez-y de la sauce préparée; avec cet appareil masquez les quatre côtés de chaque attereau; panez-les une fois à la mie de pain, et une seconde fois à l'œuf; puis faites frire de belle couleur; dressez en pyramide avec du persil frit au milieu; vous pouvez aussi saucer d'une légère poivrade ou d'une tomate peu réduite, alors vous supprimeriez le persil. Il faut que ces attereaux soient plongés dans une friture demi-vive, afin qu'ils ne prennent pas trop de couleur, et que l'intérieur soit bouillant.

TURBAN DE FILETS DE SOLES A LA CONTI.

Levez les filets de quatre moyennes soles, enlevez-en la peau; parez-les sans en diminuer la longueur et conservez les parures que vous ajouterez aux filets de quatre autres petites soles pour en faire une farce de poisson un peu ferme; beurrez un moule à turban; qu'il n'ait pas plus d'un pouce d'épaisseur sur cinq de hauteur, emplissez-le de la farce des soles, mais réservez-en le tiers. Il est donc nécessaire de calculer la dose qu'il faut pour emplir le moule, afin que ce tiers vous reste; mettez cette farce au bain-marie, qu'elle cuise sans ébullition; lorsque vous serez assuré de la cuisson, ôtez-la du bain-marie pour laisser refroidir; pendant ce temps contisez avec des truffes les premiers filets de soles en observant que le rond de la truffe se trouve placé du côté du gros bout de la sole; laissez un pouce et demi de la partie étroite du filet, sans être contisé; aussitôt que vous vous serez assuré que la farce est parfaitement refroidie, démoulez-la et parez-la de manière que toute la surface en soit bien lisse : posez-la sur un fond d'entrée; si vous n'en aviez pas, remplacez-le par un fond de pâte à dresser posé sur un plafond de la grandeur du moule qui aura contenu la farce, masquez-le dessous du turban d'un

peu de farce crue et posez-le sur le fond que vous aurez préparé; renversez les filets de soles contisés sur la table, masquez-les légèrement de farce crue, puis posez-les diagonalement sur le turban, en observant que le plus gros des deux bouts du filet se trouve dans le bas; lorsqu'ils seront tous ainsi placés, serrez-les à l'aide de la lame du couteau, entourez-les de minces bardes de lard, et celles-ci d'une double feuille de papier beurrée et retenue par une ficelle en bas et une autre en haut; couvrez aussi la crête du turban d'un rond de papier beurré. Trois quarts d'heure au four doux, au plus, suffiront pour cuire les filets de soles et chauffer le pain de farce; au bout de ce temps sortez du four, enlevez le papier et le lard, ôtez la graisse que le turban peut avoir rendue, et glissez sur le plat d'entrée; garnissez le puits d'un ragoût de laitances et de truffes; saucez d'une allemande légère : vous pouvez à volonté garnir le turban d'un ragoût d'huîtres, de queues de crevettes ou seulement de truffes et de champignons.

Je n'ai pas besoin d'avertir qu'on ne doit pas masquer le turban, ce qui ôterait le charme que donne à la vue la blancheur des filets de soles tranchée par le noir de la truffe. On peut, si l'on manquait de truffes, contiser les filets de soles avec des ronds de cornichons d'un beau vert; mais je conseille à nos jeunes praticiens de ne jamais employer pour cet usage de la langue à l'écarlate, comme je l'ai vu faire quelquefois.

CHAPITRE QUATORZIÈME.

La plie, le flet, le carrelet et la limande reçoivent les mêmes préparations que la sole; cependant leur chair étant plus aqueuse et moins ferme que celle de cette dernière, il n'est pas toujours possible de l'employer de la même manière et les filets demandent beaucoup de précaution pour la cuisson. Ces poissons ne sont donc guère servis qu'entiers, comme frits, à l'eau de sel, au gratin, etc. ; les recettes en sont décrites dans la troisième partie, chapitre XI. Je vais seulement donner ici celles de la limande servie comme entrée.

DE LA LIMANDE.

La limande est ordinairement plus petite que le carrelet, la peau du dos est d'un gris beaucoup plus clair que celui de ce dernier, et n'est couverte d'aucune tache rougeâtre. Il faut, quand on veut se ser-

vir de limandes pour filets, choisir les plus longues et les plus épaisses: que la chair soit ferme sous le doigt, que les ouïes soient d'un rouge brillant et que les yeux sortent un peu de la tête; surtout qu'à l'odorat elles ne sentent pas la vase, ce qui arrive presque toujours dans les limandes qui sont pêchées trop près de l'entrée des ports ou le long des côtes.

Sommaire.

Filets de limandes à la dieppoise; idem à la royale; idem à la Périgueux; idem à la Dauphine; idem à la vénitienne; idem à la Villeroi.— Horly de filets de limandes; idem à la provençale.—Filets de limandes à l'anglaise sauce tomate.-- Filets de limandes en papillotes.

FILETS DE LIMANDES A LA DIEPPOISE.

Levez les filets de cinq belles limandes très-épaisses, enlevez-en la peau; jetez-les dans l'eau fraîche pour bien les laver; égouttez-les sur un linge blanc, puis pliez le bout le plus mince (voyez la manière indiquée pour les filets de soles à la dieppoise); posez-les dans un plat à sauter légèrement beurré; faites fondre dans une casserole un quart de beurre fin avec un peu de sel et le jus d'un citron; aussitôt qu'il sera chaud sans noircir, versez-le sur les filets et mettez immédiatement le plat à sauter sur un fourneau très-vif; ne laissez que frémir les filets, retournez-les tout de suite, qu'ils ne voient encore que le feu de ce côté; préparez un linge blanc; posez à

moitié sur une planche qui puisse contenir les filets ; égouttez-les dessus ; repliez dessus la seconde partie du linge ; recouvrez d'une seconde planche pour les mettre en presse. Cette manière de sauter vivement au beurre chaud avec du citron les filets de limandes, les maintient presque aussi fermes que les filets de soles. J'ai remarqué que tous les filets de poisson portant de l'acide dans leur cuisson, il serait dangereux de les mettre en presse sur du cuivre ; j'ai donc remplacé les plafonds ou les plaques de cuivre par deux planchettes de hêtre longues de 18 pouces sur 12 de large et d'un pouce d'épaisseur. De cette manière nous n'avons aucunement à craindre le vert-de-gris, et nous pouvons laisser sans danger refroidir les objets que nous mettons en presse. Revenons à notre entrée : Passez au tamis, pour conserver le beurre dans lequel vous aurez sauté les filets ; parez ceux-ci légèrement pour les replacer dans un autre plat à sauter ; un quart d'heure avant de servir versez dessus ce fond, et mettez-les à chauffer sans ébullition ; égouttez ; dressez ; mettez dans le puits un ragoût composé d'huîtres et de petits champignons, saucé d'une allemande légère finie de gros comme une noix de beurre d'Isigny, un demi-jus de citron ; évitez de saucer les pattes d'écrevisses, qui doivent rester d'un beau rouge.

FILETS DE LIMANDES A LA ROYALE.

Parez et apprêtez les filets de cinq belles limandes comme il est décrit pour les précédentes, mais, au lieu de piquer une patte d'écrevisse, faites une légère ciselure transversale sur le bout pour y introduire un morceau de truffe coupé carré et épais d'une ligne, que vous ferez sortir de six lignes du filet ; sautez-les comme les précédents, pour les mettre de même en presse, les parer, les tenir chauds et les servir comme il est décrit pour les filets de soles au suprême.

FILETS DE LIMANDES A LA PÉRIGUEUX.

Levez les filets de quatre belles limandes, enlevez-en la peau et parez-les sans relever le bout, comme les précédents; ayez une farce de merlan dans laquelle vous aurez incorporé une truffe crue et hachée; masquez chaque filet de cette farce, que vous lisserez avec la lame du couteau trempée dans de l'eau chaude; ensuite passez à l'aide du pinceau un peu de blanc d'œuf battu sur chaque filet, et masquez-les de chaque côté de truffes crues et hachées très fin; posez-les à mesure dans un plat à sauter beurré, un rond de papier beurré dessus; passez au beurre fin la moitié d'un oignon émincé, la moitié d'une carotte, persil en branches, thym, laurier, muscade râpée, très-peu de sel, quelques grains de mignonnette; mouillez d'une demi-bouteille de bon vin blanc; laissez mijoter une demi-heure; puis passez avec pression pour mouiller les filets, mais sans qu'ils baignent; donnez vingt-cinq minutes de cuisson avec peu de feu dessous, mais plus dessus, ou mieux dans le four s'il était libre; au bout de ce temps égouttez et dressez les filets, vous serez assuré de leur cuisson s'ils sont fermes au toucher; passez et dégraissez le fond; faites-le réduire de moitié;

ajoutez-y une petite cuillerée à pot de sauce Périgueux ; garnissez le puits d'un ragoût de laitances de harengs et de queues de crevettes ; saucez de la périgueux.

FILETS DE LIMANDES A LA DAUPHINE.

Levez et parez les filets de cinq belles limandes et préparez-les suivant la description donnée pour les filets de soles à la dauphine dans le chapitre précédent ; seulement, au lieu de quenelles de soles, faites de petites quenelles de merlan pour garniture et exécutez absolument, pour terminer l'entrée, la manière que je viens d'indiquer.

FILETS DE LIMANDES A LA VÉNITIENNE.

Après avoir levé et préparé les filets de cinq belles limandes suivant la règle, vous les sautez et mettez en presse pour les tenir chauds, après les avoir légèrement parés, après quoi vous terminerez l'entrée selon le procédé décrit pour les filets de soles à la vénitienne (voir le chapitre précédent).

FILETS DE LIMANDES A LA VILLEROI.

Levez les filets de six moyennes limandes, enlevez-en la peau; vous aurez une farce de merlan dans laquelle vous incorporerez deux cuillerées à bouche de fines herbes assorties et passées au beurre; masquez-en légèrement les vingt-quatre filets, puis renversez-les les uns sur les autres du côté de la farce qui les joindra, de sorte que vous aurez douze beaux filets doubles; sautez-les vivement par le même procédé que ceux des limandes à la dieppoise pour les égoutter et les mettre de même en presse, suivez ensuite pour les servir la manière décrite pour les filets de soles à la Villeroi, et en employant la même garniture (voir le chapitre précédent).

HORLY DE FILETS DE LIMANDES.

Ratissez parfaitement et habillez six moyennes limandes; levez-en les filets, mais sans en enlever la peau; lavez-les bien et épongez-les dans un linge; mettez-les ensuite dans une terrine avec persil, thym, laurier, deux échalotes émincées, une cuillerée d'huile d'olive, le jus de deux citrons, un peu de mignonnette, de sel et de muscade râpée; vous aurez soin de les remuer souvent dans cet assaisonnement et d'égoutter l'eau que les filets pourraient rendre; un quart d'heure avant de servir, égouttez et passez-les légèrement dans un linge blanc: il ne faut les fariner qu'au moment de servir. Vous agirez pour le reste suivant les procédés décrits pour les filets de soles en horly (voir cet article au chapitre précédent).

HORLY DE FILETS DE LIMANDES A LA PROVENÇALE.

Levez et marinez les filets de six moyennes limandes comme les précédents, mais remplacez le jus de citron par deux cuillerées à bouche de vinaigre à l'estragon; au moment de servir, et la pâte à l'italienne préparée comme pour les filets de soles à la provençale, égouttez-les et farinez-les vivement, mais très-légèrement, avant de les tremper dans la pâte; cette manière de les fariner ôte toute l'eau qu'ils pourraient rendre et fait tenir la pâte, que l'humidité ferait couler; pour le reste opérez comme il est décrit au chapitre précédent pour les filets de soles précités. Observez que c'est dans l'huile chaude qu'ils doivent frire.

FILETS DE LIMANDES A L'ANGLAISE SAUCE TOMATE.

Levez les filets de quatre belles et fortes limandes, enlevez-en la peau; posez-les sur un grand plat, et jetez dessus oignons émincés, persil en branches, thym, laurier, poivre, sel, muscade râpée, le jus de deux citrons, un demi-verre d'huile d'olive; retournez souvent les filets dans cet assaisonnement; un quart d'heure avant de servir, servez-vous du procédé décrit aux filets de soles pour finir et saucer l'entrée.

FILETS DE LIMANDES EN PAPILLOTES.

Levez les filets de six moyennes limandes comme il est indiqué pour les précédents, enlevez-en la peau; parez-les; sautez-les au beurre, comme il est expliqué pour les filets à la dieppoise, et posez-les sur un plat de terre après qu'ils auront été égouttés et mis en presse; couvrez-les deux côtés d'une sauce d'Uxelle finie suivant la règle, et dans laquelle vous aurez incorporé le beurre où vous les aurez sautés; vous aurez aussi sauté dans des fines herbes et du beurre une douzaine de laitances de harengs coupées en deux sur leur largeur; lorsque tout sera refroidi, le papier coupé et huilé pour les papillotes, placez un filet entouré de sauce sur la droite du papier, la moitié d'une laitance et l'autre filet dessus; confectionnez et plissez ainsi douze papillotes pour les faire griller, au moment de servir, suivant la description donnée dans le chapitre précédent.

Observation.

Je viens de décrire ici tout ce qu'à ma connaissance il est possible de tirer de la limande, comme entrées dépecées; mes confrères savent, comme moi, qu'il est difficile d'en faire des blanquettes, des esca-

lopes ou des turbans et qu'il est de toute impossibilité d'en faire des quenelles. Je crois nécessaire de répéter encore que ces différentes préparations peuvent s'appliquer aux carrelets, aux plies, aux flets, etc., etc.

CHAPITRE QUINZIÈME.

DU MERLAN.

Le merlan est le poisson de mer le plus léger et le moins nutritif. Depuis la fin d'octobre jusqu'aux premiers jours de février, on le pêche abondamment sur nos côtes. Quoique le merlan soit le plus commun des poissons, il paraît néanmoins avec honneur sur la table des grands seigneurs : car il se soumet, avec une extrême docilité, aux métamorphoses que l'art culinaire lui fait subir ; sa qualité ne dépend que de son extrême fraîcheur, le moindre changement de l'atmosphère le flétrit et le rend indigeste et repoussant à l'odorat. On s'aperçoit facilement de ce changement de qualité lorsque, placé dans un endroit obscur, on remarque que sa lumière est phosphorescente ; on doit alors s'abstenir de l'employer, car la chair en est nauséabonde et malfaisante ; c'est surtout pendant l'hiver, lorsque la température passe tout à coup d'un froid vif à une chaleur lourde, qu'il faut apporter beaucoup de soin dans le choix qu'on fait de ce poisson. Celui que l'on veut employer doit avoir l'écaille argentée, l'œil vif et en-

touré d'un cercle sanguin; il doit être ferme au toucher et plus court que long. La chair du soudac à St-Pétersbourg et du chile à Vienne, a beaucoup de rapports avec celle de notre merlan. Ces deux poissons se rapprochent beaucoup du merlan de la Méditerranée, qui est plus gros et qui passe pour être encore meilleur que celui qui est pêché dans l'Océan ou dans la Manche.

Sommaire.

Filets de merlans à l'italienne; idem à la dauphine; idem à l'anglaise. — Horly de filets de merlans; idem à la provençale. – Merlans en dauphins. — Quenelles de merlans au consommé de légumes; idem à la Villeroi; — idem au suprême; idem à la Richelieu; idem à la Montron.— Turban de filets de merlans à la royale.— Timbale de merlan à la financière.

FILETS DE MERLANS A L'ITALIENNE.

Ratissez parfaitement les écailles de six beaux merlans; videz-les et conservez les foies; lavez-les à plusieurs eaux, et égouttez-les pour les sécher dans un linge; placez un merlan sur le côté, le dos devant vous; appuyez la main gauche sur le flanc, puis entrez le coupant du couteau à la hauteur de la tête et faites glisser la lame entre la chair et l'arête, en la tenant inclinée de droite à gauche; il ne doit pas rester de chair sur l'arête; recommencez la même opération pour le second filet, mais cette fois vous devez avoir le ventre du merlan de votre côté; puis parez les filets sans en enlever la peau; coupez toute

la partie du filet qui tenait au ventre ; faites une farce à quenelles suivant la règle, avec les filets de quatre autre petits merlans auxquels vous ajouterez les foies des six premiers ; mêlez à cette farce deux truffes crues et hachées ; masquez de deux lignes d'épaisseur les filets sur la partie qui touchait à l'arête ; lissez cette farce avec soin ; roulez ensuite le filet en baril, en commençant par le bout le plus mince ; arrêtez le filet par deux petites brochettes en allumettes, une en haut et l'autre en bas ; ayez soin avec la lame du couteau, trempée dans l'eau chaude, de lisser parfaitement la farce des deux côtés du baril ; posez-les à mesure dans un plat à sauter beurré ; recouvrez-les d'un rond de papier beurré, et mouillez-les seulement à moitié d'une petite mirepoix préparée, comme celle qui est décrite pour les filets de soles à l'italienne ; vingt minutes avant de servir, faites-les partir sur un fourneau, placez un couvercle dessus, mettez-les au four ou sur une paillasse douce avec du feu sur le couvercle. Aussitôt que vous les sentirez fermes au toucher, vous serez assuré de leur cuisson ; égouttez-les pour les dresser en pyramide, mettez sur chacun un rond de truffe cuite, et saucez d'une sauce italienne.

FILETS DE MERLANS A LA DAUPHINE.

Levez les filets de six merlans et parez-les de même que les précédents; hachez persil, champignons, truffes; passez au beurre avec sel, poivre, muscade râpée, gros comme une noix de bonne glace, la moitié d'un jus de citron; versez sur une assiette. Quand ces fines herbes seront refroidies, masquez-en chaque filet; roulez-les et arrêtez-les avec deux brochettes, comme les précédents; ayez une sauce allemande très-réduite et froide; masquez-en entièrement chacun des filets, puis panez-les une fois sur la sauce et une seconde fois à l'œuf battu et passé à l'étamine; un quart d'heure avant de servir mettez-les dans une friture aux trois quarts chaude. Il faut observer que comme les filets sont crus, la friture trop chaude n'atteindrait pas l'intérieur et donnerait trop de couleur; surtout n'en mettez que juste ce que la poêle pourra contenir, plutôt moins que plus; ayez soin d'agiter les filets avec l'écumoire afin que leur poids ne les retienne pas au fond, ou que la partie qui y toucherait ne se colore pas trop. Aussitôt qu'ils remonteront à la surface de la friture vous serez certain de la parfaite cuisson; égouttez-les, dressez-les sur deux rangs, avec du persil frit d'un beau vert au milieu.

FILETS DE MERLANS A L'ANGLAISE.

Levez et parez les filets de six merlans, comme les précédents; mettez-les dans une terrine avec branches de persil, échalotes émincées, sel, mignonnette, thym, laurier, deux cuillerées à bouche d'huile d'olive, le jus de deux citrons; sautez souvent les filets dans cet assaisonnement; vingt minutes avant de servir égouttez sans laisser aucun fragment des ingrédients qui auraient pu s'y attacher; farinez-les, passez-les dans des œufs battus pour les paner suivant la règle; posez-les en leur donnant la forme d'un arc sur deux couvercles légèrement masqués de mie de pain, puis faites frire les six premiers en les faisant glisser de dessus le couvercle dans la friture; remuez légèrement pour qu'ils prennent également une belle couleur; aussitôt qu'ils remonteront sur la friture égouttez-les pour faire frire les six autres de la même manière; ensuite dressez-les tous et saucez-les d'une sauce tomate ou d'une sauce poivrade légère.

HORLY DE FILETS DE MERLANS.

Levez et préparez douze filets de merlans comme les précédents; au moment de servir égouttez-les sur un linge blanc pour bien les éponger, farinez-les et plongez-les de suite dans la friture vive; remuez-les souvent afin que l'eau qu'ils pourraient encore contenir en sorte entièrement, et qu'au moment de la cuisson ils soient bien secs; égouttez et dressez-les appuyés sur un buisson de persil frit.

HORLY DE FILETS DE MERLANS A LA PROVENÇALE.

Après avoir levé et paré les filets de six beaux merlans, marinez-les comme les précédents ; mais remplacez le jus des deux citrons par deux cuillerées à bouche de bon vinaigre à l'estragon : retournez souvent les filets dans leur assaisonnement ; égouttez sur un linge et séchez les filets dans un peu de farine avant de les tremper dans la pâte à l'italienne (voyez page 51 de la première partie). Ajoutez à cette pâte deux cuillerées à bouche d'huile d'olive ; remuez bien, trempez dedans les filets pour les jeter dans une friture, dressez en pyramide sur un buisson de persil frit.

MERLANS EN DAUPHINS.

Prenez cinq beaux merlans, habillez-les suivant la règle, détachez les filets de l'arête sans les séparer de la tête; ayez une farce à quenelles faite avec deux autres merlans, et dans laquelle vous incorporerez des fines herbes assorties; masquez-en l'intérieur des filets et roulez-les sur eux-mêmes du côté de la tête de manière à leur donner la forme d'un dauphin; ayez un fond d'entrée sur lequel vous formerez un petit socle en farce de six lignes d'épaisseur; mettez au milieu un bouchon de mie de pain frit de trois pouces de hauteur sur deux et demi de largeur. Dressez sur le socle les cinq merlans, la tête sur le socle et les deux filets formant le cœur, contre le bouchon de pain, puis arrosez les merlans de beurre clarifié et panez-les; entourez-les d'une bande de papier de deux pouces de hauteur; arrosez ensuite la mie de pain de beurre clarifié et mettez cuire au four ou sous le four de campagne; vingt-cinq à trente minutes de cuisson seront suffisantes. Enlevez le bouchon de mie de pain sans casser les merlans. On aura eu la précaution d'entourer le pain d'une barde de lard très-mince; vous aurez conservé assez de la farce avec les fines herbes pour faire une ving-

taine de petites quenelles en boules que vous aurez fait pocher; ajoutez-y autant de petits champignons; les foies des cinq merlans sautés au beurre; mouillez ce ragoût d'une sauce italienne et versez dans le puits qui a été formé par le pain.

QUENELLES DE MERLANS AU CONSOMMÉ DE LÉGUMES.

Levez les chairs de quatre gros merlans; pilez-les parfaitement et passez-les au tamis à quenelles; rassemblez bien cette chair sur une assiette, mettez à côté un morceau de beurre le plus fin possible et d'un tiers moins fort que la chair, et autant de panade préparée ainsi : Prenez la moitié de la mie d'un pain frais à potage d'une livre, lavez ce pain dans de l'eau fraîche, ensuite pressez-le dans un linge pour en exprimer l'eau; mettez-le dans un vase avec un quart de bonne crème; laissez tremper vingt minutes; comme je l'ai déjà fait observer, le lavage que je donne au pain lui ôte l'odeur de levain et toute sa force fermentative : ce procédé empêche la farce de travailler et par conséquent d'aigrir, surtout dans un temps chaud. Au moment d'employer la panade vous la pressez de nouveau dans un linge pour en extraire toute la partie liquide; mettez-la dans le mortier avec le beurre; pilez long-temps pour que l'amalgame soit parfait; alors joignez-y la chair des merlans, sel, poivre, muscade râpée; continuez à piler, ajoutez trois jaunes d'œufs l'un après l'autre en continuant de piler, et terminez par un œuf entier;

ensuite ajoutez deux bonnes cuillerées à dégraisser d'une béchamel maigre réduite et parfaitement cuite pour lui enlever tout goût de farine; essayez un fragment de la farce dans de l'eau chaude, mais sans ébullition; vous devez obtenir une quenelle moelleuse se soutenant bien et cependant délicate; puis moulez-les dans des cuillers d'argent, posez-les dans un plat à sauter pour les pocher en versant dessus, sans les déformer, de l'eau bouillante. Un quart d'heure avant de servir : pendant la préparation des quenelles, vous aurez lavé les têtes et les débris des merlans; vous les mettez dans une casserole et mouillez d'un excellent consommé de légumes, la moitié d'un verre de bon madère; au bout de trois quarts d'heure passez et clarifiez ce fond pour le tenir bouillant et en couvrir les quenelles, que vous aurez égouttées et dressées sans avoir laissé bouillir l'eau dans laquelle elles pochaient.

Observation.

J'ai mis quatre gros merlans au lieu de huit petits qu'il faudrait pour une entrée, le prix en est à peu près le même; mais la chair des gros merlans étant plus ferme et contenant moins d'eau que celle des petits, on obtient une quenelle beaucoup plus solide sans être moins délicate.

On pourrait aussi employer la panade dont j'ai donné la recette aux Quenelles de poulet, mais je préfère celle que je viens de décrire pour les quenelles de poisson en général.

QUENELLES DE MERLANS A LA VILLEROI.

Préparez en tout point une farce de merlans, comme la précédente, toutefois en la tenant un peu plus ferme; moulez dans une cuiller à bouche sur une table légèrement saupoudrée de farine, quatorze quenelles; roulez-les en leur donnant une forme allongée de trois pouces et demi de long sur un pouce et demi de large; coupez la quenelle en deux sur la longueur, étalez chaque morceau avec le dos du couteau, ayez une sauce d'Uxelle très-réduite et refroidie, prenez-en plein une cuiller à café pour en garnir une des moitiés en gardant un bord de trois lignes; remettez l'autre moitié sur celle-ci en les unissant parfaitement; puis, à l'aide de la lame du couteau, redonnez à ces quenelles la forme que j'ai indiquée; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré pour les pocher; aussitôt que vous les sentirez fermes sous le doigt, égouttez-les pour les mettre légèrement en presse, les parer quand elles seront refroidies, et les tremper dans une allemande réduite et travaillée au fumet de champignons; panez-les ensuite une fois sur la sauce et une fois à l'œuf, et faites-les frire de belle couleur; dressez-les en couronne et saucez d'une sauce demi-glace légère.

QUENELLES DE MERLANS AU SUPRÊME.

Préparez une farce de merlans, comme la première qui est décrite; mais remplacez la béchamel par deux cuillerées à dégraisser de purée de champignons très-serrée : formez-les comme les précédentes; garnissez-les d'un salpicon de truffes et de champignons jeté dans un suprême très-réduit. Reformez de même les quenelles, placez-les dans un plat à sauter beurré, formez sur le haut de chacune une rosace en truffes, recouvrez d'un rond de papier très-beurré. Un quart-d'heure avant de servir versez sur le papier, toujours à l'aide du couvercle, de l'eau presqu'à l'état d'ébullition ; et laissez sur le coin du fourneau pendant vingt minutes; égouttez sur un linge blanc Vous aurez conservé un peu de farce crue avec laquelle vous formerez un cercle d'une ligne d'épaisseur au fond du plat; posez-le sur le réchaud avec un peu de feu et dressez les quenelles sur cette farce; la chaleur la fera prendre, et de cette manière les quenelles ne glisseront pas. Pour garnir le puits vous aurez préparé un émincé de truffes et de champignons augmenté de quelques cuillerées de suprême; versez de suite et saucez les quenelles d'une sauce suprême sans masquer les palmettes de truffes.

BOUDINS DE MERLANS AU CARDINAL.

Préparez une farce de merlans comme je l'ai indiquée pour celle des quenelles au consommé de légumes, mais remplacez le beurre ordinaire par un beurre d'écrevisses; donnez à ces quenelles la forme oblongue des précédentes et posez-les à mesure dans un plat à sauter beurré. Ayez soin d'enlever la farine avec un pinceau mouillé, puis sur chaque bout de quenelles formez une rosace avec des queues de crevettes en les incrustant dans la farce; couvrez d'un rond de fort papier beurré pour faire pocher suivant la règle; au moment du service égouttez et dressez au moyen de la manière précédente; garnissez le puits d'un ragoût de queues d'écrevisses et de laitances de carpes, et saucez d'une sauce au beurre d'écrevisses.

BOUDINS DE MERLANS A LA RICHELIEU.

Préparez une farce à quenelles pareille à celle qui est décrite dans le premier article de ce chapitre; donnez ensuite à chaque boudin la forme d'un fort filet de poulet, séparez chaque boudin en deux parties, garnissez l'une de truffes coupées en petits dés et refroidies dans une sauce financière très-réduite; recouvrez de l'autre moitié en les joignant parfaitement; placez dans un plat à sauter beurré recouvert d'un rond de fort papier également beurré pour pocher; égouttez et dressez suivant la règle; garnissez le puits de truffes coupées en escalopes et saucez d'une sauce Périgueux.

BOUDINS DE MERLANS A LA MONTRON.

Ayez une farce de merlans préparée comme celle qui est décrite aux Quenelles à la Villeroi, pour quatorze boudins; donnez-leur la forme des précédents, et, après les avoir séparés en deux parties, garnissez-en une d'une purée de truffes très-serrée, recouvrez de l'autre moitié et fermez hermétiquement; pochez à l'eau bouillante suivant la règle; égouttez, mettez en presse légèrement, afin que la purée de truffes ne sorte pas, et parez; lorsqu'ils seront refroidis panez une fois au beurre, puis avec une anglaise préparée ainsi : mettez dans un plat trois jaunes d'œufs crus avec une pincée de sel, délayez peu à peu avec un quart de beurre fin fondu et clarifié, et vous en masquerez chaque boudin; remettez par-dessus de la mie de pain, serrez avec la lame du couteau; placez-les tous sur un plafond, arrosez-les encore de beurre clarifié, posez le plafond sur un gril avec feu dessous, et dessus le four de campagne chauffé; donnez une belle couleur dorée; dressez et garnissez le puits d'un ragoût à blanc de champignons, d'huîtres, de truffes et de queues de crevettes; saucez les boudins d'une demi-glace légère.

Observation.

Il faut faire attention que la farce ne fasse que raidir en pochant et qu'elle ne soit pas entièrement cuite; les boudins, après avoir pris couleur sous le jour de campagne, n'en seront que plus moelleux.

TURBAN DE FILETS DE MERLANS A LA ROYALE.

Levez et parez les filets de six beaux merlans sans leur ôter la peau, contisez-les de truffes en ciselant la chair du haut du filet en bas; préparez une farce de merlans comme elle est indiquée au premier article des Quenelles de merlans, emplissez-en le moule à turban, faites prendre au bain-marie, laissez refroidir, renversez et parez légèrement; posez-le sur un fond d'entrée, masquez-le de farce crue que vous aurez conservée; posez sur le turban les douze filets diagonalement, le gros bout dans le bas du turban. Mettez préalablement dans le puits du turban un morceau de pain frit; entourez le turban de bardes de lard levées extrêmement minces, puis entourez d'une bande double de papier très-beurré attachée d'une ficelle en haut et en bas, un rond de papier dessus. Une demi-heure au four gai : au bout de ce temps retirez du four, déballez, enlevez la graisse qu'il pourrait y avoir, ainsi que le morceau de pain; placez-le sur le plat d'entrée, garnissez le puits de laitances et de truffes, saucez d'une sauce matelote normande et servez.

TIMBALE DE MERLANS A LA FRANÇAISE.

Faites une farce de merlans comme celle des quenelles au consommé de légumes, mais tenez-la plus ferme en y mettant moins de beurre et de panade; ayez un moule d'entrée uni, beurrez-le parfaitement, décorez le fond de truffes et le tour à un pouce du fond du moule, faites un rond de papier très-fort qui puisse s'adapter sur le fond du moule, masquez-le d'un demi-pouce de farce, lissez avec la lame du couteau trempée dans l'eau chaude, posez ce rond de papier sur un couvercle, appliquez le moule dessus, puis prenez la queue du couvercle de la main gauche, appuyez la droite ouverte sur le fond du moule et renversez-le; la farce attachée au rond de papier par le beurre doit tomber d'aplomb au fond du moule; appuyez sur le papier pour faire sortir l'air qui pourrait se trouver comprimé entre la farce et le fond du moule, puis passez sur le papier une petite casserole à bain-marie remplie d'eau chaude, qui, faisant fondre le beurre dont vous avez enduit le papier, vous donnera la facilité de l'enlever; ensuite préparez deux bandes de papier chacune assez longue pour former la moitié du tour du moule, beurrez-les grassement pour y coucher un demi-pouce d'épaisseur de farce de merlans que

vous appliquerez sur chaque paroi de l'intérieur du moule en ayant soin de ne pas déranger la décoration que vous aurez posée en premier; enlevez le papier en procédant de la même manière que pour le fond, c'est-à-dire à l'aide d'un petit bain-marie rempli d'eau-chaude. Tout cet apprêt terminé, vous aurez prêt et chaud un ragoût composé de petites quenelles de merlans tournées en petites boules, de petites laitances, de champignons, de truffes, et saucé d'un excellent suprême très-serré; emplissez-en le vide du moule, recouvrez d'un demi-pouce de farce; lissez au couteau et mettez au bain-marie cinq quarts d'heure, une heure et demie au plus; alors retirez le moule, appliquez à son embouchure un couvercle de casserole, inclinez dessus le moule pour en faire égoutter la partie liquide occasionnée par la vapeur de l'eau chaude. Tenez chaud à l'étuve et ne renversez qu'à l'instant de servir.

Observation.

On remarquera que la description de cette entrée diffère de celle de la timbale de poulet à la parisienne, quoique ayant quelque analogie ensemble; mais la cuisson et la manipulation des deux sont différentes en ce que la farce de merlans demande bien moins de temps pour atteindre son point de cuisson que celle de poulet, et a plus d'homogénéité avec la panade et le beurre que la chair de ce dernier.

Tous les praticiens savent très-bien qu'il est beau-

coup plus facile de faire de belles quenelles de poisson, surtout en employant le merlan, que de faire de belles quenelles de poulet, la chair du poulet n'ayant jamais l'élasticité de celle du poisson.

On observera que je n'ai donné aucune recette sur les merlans entiers; on voudra donc bien, pour les avoir, se reporter au chapitre X de la troisième partie, où l'on trouvera la description de toutes les recettes des merlans, soit qu'on veuille les servir comme grosses pièces ou comme entrées: alors on en diminuerait le nombre, c'est-à-dire on n'en servirait que deux ou trois. Ce que je viens de dire s'appliquera également aux soles et dorénavant à tous les poissons d'entrées dont les recettes sont décrites dans la troisième partie.

CHAPITRE SEIZIÈME.

DU ROUGET ET DU GRONDIN.

Le rouget est reconnu pour un de nos poissons les plus délicats. Je me rappelle que sous l'empire l'apparition de quelques rougets à Paris était regardée comme un phénomène. Depuis que nous avons la liberté de la pêche nous en avons presque toute l'année. A l'époque dont je viens de parler on ne connaissait guère à Paris que ceux qui nous venaient de la Méditerranée, et qui, sans aucun doute, sont bien supérieurs à ceux qui nous viennent de l'Océan. Le rouget de la Méditerranée est beaucoup plus petit que l'autre, sa tête est plus arrondie et sa couleur rouge plus éclatante; l'écaille en est plus fine et sa chair est délicate et savoureuse, au lieu que dans les rougets pêchés dans l'Océan la chair est souvent sèche. Le grondin que l'on appelle vulgairement rouget, ne lui ressemble que par la couleur, la physionomie de ce poisson nous rappelle plutôt la forme d'un dauphin tel qu'on nous les représente en architecture; sa chair a beaucoup de similitude avec celle

de la vive : on l'emploie avec assez d'avantage pour filets et pour quenelles.

Sommaire.

Filets de rougets à l'italienne; idem aux fines herbes en papillotes; idem à la Villeroi ; idem à la parisienne; idem à la Suffren ; idem à la provençale; idem à l'indienne. — Filets de grondins en papillotes ; idem panés à l'anglaise ; idem à la maréchale. — Grondins entiers à l'eau de sel ; idem grillés à la maître-d'hôtel.— Grondins au gratin.

FILETS DE ROUGETS A L'ITALIENNE.

Faites choix de six beaux rougets dont le ventre ne soit pas ouvert, écaillez-les avec soin ; videz-les en gardant les foies; lavez et séchez-les dans un linge de manière qu'ils ne retiennent pas d'eau ; levez-en les filets en observant de ne pas attaquer la partie rouge; placez les filets sur un plat de terre avec sel, mignonnette, thym, laurier, persil en branches, quelques rouelles d'oignon, un demi-verre d'huile d'olive; ayez soin de remuer de temps à autre les filets dans cet assaisonnement; au moment de servir, égoutez-les sur un linge : vous aurez tenu du beurre clarifié et chaud dans un plat à sauter assez grand pour contenir tous les filets, placez-les couchés sur la partie rouge; mettez sur un fourneau vif. Aussitôt qu'ils seront raidis, retournez-les; ralentissez un peu le fourneau pour achever leur cuisson ; dressez-

les sur le plat; mettez dans le puits les foies, sautés à part et dans lesquels vous aurez ajouté une demi-douzaine de laitances et une vingtaine de petits champignons tournés bien ronds, et saucez d'une sauce italienne.

FILETS DE ROUGETS AUX FINES HERBES EN PAPILLOTES.

Levez, comme dans l'article précédent, les filets de six rougets; puis hachez un assortiment de fines herbes ainsi composé : persil, champignons, truffes, deux échalotes blanchies et hachées, la cinquième partie d'une gousse d'ail écrasée; passez le tout au beurre avec sel, poivre, muscade râpée; ensuite ajoutez-y une cuillerée à pot d'allemande; réduisez serré; ajoutez alors dans cette sauce les foies des rougets et quelques gouttes d'huile, un demi-jus de citron et couvrez-en les filets; lorsqu'ils seront refroidis, procédez comme je l'ai indiqué pour les filets de soles en papillotes: ayez soin que la partie rouge se trouve sous la feuille de papier plissée.

FILETS DE ROUGETS A LA VILLEROI.

Levez les filets de six rougets; mettez-les dans un assaisonnement comme pour ceux à l'italienne en ajoutant le jus de deux citrons; ayez une allemande serrée et travaillée à l'essence de champignons; dégagez chaque filet des fragments de l'assaisonnement qui aurait pu s'y attacher; masquez-les de l'allemande réduite; laissez refroidir; panez-les une fois sur la sauce et une fois à l'œuf; faites frire de belle couleur; dressez, et saucez d'une tomate légère.

FILETS DE ROUGETS A LA PARISIENNE.

Levez les filets de six rougets suivant la règle; préparez une farce à quenelles avec la chair de trois moyens grondins, puis masquez de deux lignes la partie blanche seulement de chacun des filets; masquez cette farce de truffes crues et hachées; disposez les filets dans un plat à sauter grassement beurré, la partie rouge couverte d'un rond de papier également beurré; passez dans un quart de beurre fin, thym, laurier, persil en branches, deux échalotes émincées, parures de truffes et de champignons, une pincée de mignonnette, un peu de sel; laissez légèrement roussir et mouillez d'une demi-bouteille de vin blanc de Sauterne; laissez cuire une demi-heure; passez avec pression pour mouiller les filets, que vous ferez partir et placerez recouverts au four, ou sur la paillasse alors avec feu dessus et dessous, ayant soin d'arroser avec le fond, toutes les cinq minutes. Au bout de vingt minutes la cuisson doit avoir atteint son point; égouttez-les pour les dresser, la partie rouge en dehors; passez et dégraissez le fond, faites-le réduire de moitié; ajoutez-y une cuillerée à pot de sauce à la Parisienne; passez à l'étamine; finissez d'un demi-jus de citron, et de gros comme un œuf de beurre fin; mettez dans le puits un émincé de truffes, et saucez de la sauce.

FILETS DE ROUGETS A LA SUFFREN.

Préparez une farce à quenelles avec la chair de quatre grondins dont vous n'aurez pas enlevé la partie rouge; vous remplacerez le beurre ordinaire par un beurre de crevettes fait avec les cuirasses de cinquante belles crevettes de la première fraîcheur et bien dessalées; vous conserverez les queues pour vous en servir plus tard; ce beurre doit donner à la farce à quenelles une belle couleur rosée; vous aurez préalablement levé et paré les filets de six rougets, masquez-les de chaque côté de farce, d'une ligne d'épaisseur, en leur conservant leur forme primitive; posez-les ainsi dans un plat à sauter beurré, recouvert d'un rond de papier beurré; mouillez d'une mirepoix préparée comme celle précitée, mais où vous remplacez le sauterne par de l'excellent chablis; mettez de même en cuisson en arrosant souvent; égouttez; dressez; passez; dégraissez, et faites réduire le fond à moitié; ajoutez-y une petite cuillerée à pot d'allemande; finissez avec gros comme une noix de beurre fin, sans addition de jus de citron; ajoutez aux queues de crevettes, que vous aurez tenues chaudes dans un peu de beurre, les noix de deux douzaines d'huîtres et autant de petits champignons tournés; garnissez-en le puits des filets, et saucez, pour servir, sans masquer de sauce les filets.

FILETS DE ROUGETS A LA PROVENÇALE.

Levez et marinez les filets de six rougets de la manière décrite pour ceux à l'italienne. Au moment de servir égouttez sur un linge blanc, et farinez seulement la partie blanche; ayez de belle friture bien chaude, plongez-y les filets, qu'ils cuisent, sans ramollir, dix minutes au plus, ils doivent être fermes au toucher, alors égouttez, jetez dans la friture une poignée de feuilles de persil sans branches, faites frire croustillant et d'un beau vert; dressez les filets de rougets, le rouge en dehors; mettez dans une petite casserole la moitié d'un verre d'excellente huile d'olive avec la moitié d'une gousse d'ail hachée. Aussitôt que l'huile commencera à chauffer, joignez-y le quart d'un verre de bon vinaigre à l'estragon, une pincée de poivre de Cayenne rouge, une cuillerée à bouche de tomate réduite, une légère pincée de sucre et un morceau de bonne glace; laissez réduire d'un tiers; ajoutez-y le persil frit et saucez de suite.

FILETS DE ROUGETS A L'INDIENNE.

Levez, suivant la règle, les filets de six rougets; marinez-les comme il est indiqué pour ceux à l'italienne, mais remplacez la mignonnette par une pincée de poivre rouge de Cayenne mêlé à un peu de terra-merita et quelques feuilles de safran; ayez soin de retourner souvent les filets dans cette marinade; vous aurez épluché et bien lavé deux douzaines de beaux mousserons, sautez-les au beurre pendant quelques minutes avec persil et deux échalotes hachées, ensuite mouillez d'un demi-verre de vin de Champagne; ajoutez gros comme une noix de bonne glace; menez à grand feu, que la réduction s'opère vivement; vous aurez préparé et cuit du riz comme il est décrit pour le kari de poulet à l'indienne, et dans lequel vous aurez ajouté la moitié d'une cuillerée à café de racine de safran en poudre. Au moment de servir, égouttez les filets; enlevez tous les ingrédients qui ont servi à la marinade; posez-les dans un plat à sauter où vous aurez tenu du beurre chaud et clarifié; sautez les filets; dressez-les en couronne, la partie rouge en dessus; garnissez le puits des mousserons préparés; saucez d'une sauce à l'italienne, et servez le riz à part.

FILETS DE GRONDINS EN PAUPIETTES.

Habillez et écaillez parfaitement sept moyens grondins, levez-en les filets; parez-les et enlevez toutes les petites arêtes qui les bordent de chaque côté. Avec les parures et les filets du septième grondin préparez une farce suivant la règle; mettez dans cette farce truffes, champignons et persil hachés; passez au beurre, masquez-en toute la partie blanche de chaque filet; roulez-les en baril et fixez chaque bout avec deux petites brochettes de bois; marquez-les à mesure dans un plat à sauter, qu'ils se trouvent serrés l'un contre l'autre; mouillez d'une mirepoix préparée comme celle qui est décrite pour les filets de rougets à l'italienne, que les filets ne baignent qu'au tiers; un bon quart d'heure de cuisson; égouttez et dressez; passez le fond; dégraissez; faites réduire en demi-glace que vous mêlerez à une tomate travaillée et légère, mais assez réduite pour saucer.

FILETS DE GRONDINS PANÉS A L'ANGLAISE.

Levez et parez les filets de six grondins, marinez-les comme il est indiqué pour les filets de merlans à l'anglaise; panez-les et faites-les frire de même, dressez et saucez d'une sauce poivrade légère.

FILETS DE GRONDINS A LA MARÉCHALE.

Levez les filets de six grondins comme les précédents, sautez-les au beurre avec un jus de citron et un peu de sel. Aussitôt qu'ils seront raidis, égouttez-les et mettez en presse suivant la méthode décrite pour les filets de limandes; lorsqu'ils seront refroidis parez-les en forme de cœur, ne leur laissant que quatre pouces de longueur; masquez-les d'une d'Uxelle réduite; panez-les une fois sur la sauce et une seconde fois avec une anglaise (voir Boudins de merlans à la Montron). Au moment de servir, faites griller sur un gril recouvert d'une feuille de papier fort et huilé sur un feu assez soutenu pour leur donner une couleur dorée. Cette espèce de grillade demande une grande attention. Aussitôt que les filets auront obtenu la même couleur des deux côtés, dressez-les; mettez dans le puits un ragoût composé de petites quenelles faites également de grondin, une vingtaine de petits champignons tournés : saucez ce ragoût d'une allemande légère, et les filets d'une espagnole demi-glace.

GRONDINS ENTIERS A L'EAU DE SEL.

Habillez, écaillez, lavez trois grondins, ciselez-les légèrement de chaque côté; posez-les sur un plat de terre et saupoudrez-les de sel blanc : vingt minutes avant de servir faites bouillir de l'eau dans une poissonnière avec oignons émincés, branches de persil, thym, laurier, deux clous de girofle, une poignée de sel et un demi-verre de bon vinaigre. Aussitôt que l'ébullition commencera placez les grondins du côté du ventre sur la feuille, après en avoir serré les têtes avec une ficelle; plongez-les dans l'eau; placez la poissonnière, après l'avoir recouverte, au coin du fourneau; que l'eau ne fasse que frémir; un quart d'heure suffira pour la cuisson; égouttez alors; dressez sur le plat, entourez de persil, et envoyez dans une saucière une sauce hollandaise dans laquelle vous aurez jeté des câpres.

GRONDINS GRILLÉS A LA MAÎTRE D'HÔTEL.

Préparez trois grondins comme les précédents, ciselez-les de même; mettez-les sur un plat avec un demi-verre d'huile d'olive, thym, laurier, persil en branches, oignon émincé, sel, mignonnette, remuez-les souvent dans cet assaisonnement; préparez une vingtaine de fétus de paille bien épluchés, huilez-les parfaitement; une demi-heure avant de servir placez cette paille sur un gril, les grondins dessus, et faites griller sur une paillasse soutenue sans être trop ardente, afin que la paille ne prenne pas feu; aussitôt que sous le doigt vous sentirez la chair des grondins raffermie, dressez sur le plat, sur lequel vous aurez mis une maître-d'hôtel à cru de bon assaisonnement.

GRONDINS AU GRATIN.

Habillez quatre moyens grondins suivant la règle; coupez-en les têtes; ciselez-les comme les précédents; foncez un plat à sauter d'un quart de beurre fin, placez-y les grondins sur le ventre; jetez dessus persil et champignons hachés, poivre, sel, un peu de muscade, un demi-verre de vin blanc; faites cuire avec feu dessus et dessous, dix minutes de cuisson; enlevez les grondins, sans les casser, pour les poser sur le plat sur lequel vous devez les servir; réduisez leur mouillement, pour les en masquer; couvrez-les de mie de pain arrosée de beurre; posez sur la cendre chaude; faites prendre couleur au four de campagne, et servez.

Observation.

D'après les recettes que je viens de décrire pour les rougets et les grondins, on concevra facilement que dans la confection même d'un grand dîner en maigre, pour lequel il serait impossible de se procurer des rougets, on pourrait appliquer aux grondins toutes les opérations décrites pour les premiers.



CHAPITRE DIX-SEPTIÈME.

DE L'ESTURGEON.

L'esturgeon est le plus gros de tous les poissons employés par l'art culinaire, aussi est-il rare, à moins qu'il ne soit petit, d'en servir d'entier sur la table. Ordinairement pour relevé nous en prenons un morceau ou manchon de 15 à 18 pouces de longueur, les darnes se servent comme entrées, la chair se découpe avec facilité et nous donne l'avantage d'en former des filets et des côtelettes. (Voir la description de ce poisson dans la troisième partie, chapitre VIII, page 86.)

Sommaire.

Observation.

Toutes les darnes d'esturgeon que l'on veut servir comme entrées doivent être coupées entre la queue et la partie du ventre où se trouvent les intestins;

de cette manière la darne est pleine et compacte sans présenter de vide d'aucun côté.

DARNE D'ESTURGEON A LA SAINT-CLOUD.

Prenez une darne d'esturgeon de quatre pouces de hauteur; ratissez-la parfaitement, et enlevez les plaques osseuses qui sont attachées sous l'épine dorsale et le sang qui peut être attaché à l'intérieur; lavez à deux eaux; vous aurez préparé une vingtaine de morceaux de truffes, en leur donnant la forme de gros clous, que vous enfoncerez sur la partie charnue de l'esturgeon, à l'aide d'un morceau de bois pointu et de la grosseur des truffes; enveloppez la darne de légères bardes de lard, que vous remplacerez par de la toile si l'entrée doit être servie en maigre; ficelez; mettez dans une casserole assez grande, de manière qu'il reste deux pouces de tour de la casserole à la darne; un rond de papier beurré; versez dessus une mirepoix au vin blanc préparée suivant la règle, que la darne baigne; faites partir; écumez et placez sur la paillasse avec feu dessus et dessous, ou mieux au four; une heure de cuisson; au bout de ce temps égouttez; posez-la sur un plafond; enlevez la peau; faites sécher la darne au four, et glacez; dressez; garnissez le tour d'un ragoût de truffes, et saucez d'une sauce financière serrée.

DARNE D'ESTURGEON AU FOUR.

Habillez une darne d'esturgeon comme la précédente, et au lieu de truffes cloutez-la de beaux cornichons; passez au beurre carottes et oignons émincés, thym, laurier, la moitié d'une gousse d'ail, persil en branches, sel, un peu de mignonnette et de muscade râpée; mouillez d'un verre de bon vin blanc; laissez réduire et versez sur la darne d'esturgeon, que vous aurez posée sur un plat de terre: retournez-la souvent dans cet assaisonnement pendant deux heures. Au bout de ce temps huilez deux feuilles de fort papier, posez dessus la darne avec les ingrédients de l'assaisonnement, emballez et ficelez-la; posez sur un plafond, et mettez au four; une heure un quart de cuisson; déballez, enlevez la peau, dressez, et saucez d'une tomate légère.

DARNE D'ESTURGEON A LA RIGNY.

Habillez une darne d'esturgeon comme les précédentes, piquez-la de truffes et de filets d'anchois bien dessalés; faites une farce à quenelles de merlans au beurre d'écrevisses; masquez de deux lignes avec cette farce la superficie d'un côté de la darne, conservez le reste de la farce pour en faire de petites quenelles dans des cuillers à café; placez sur la farce une rosace en queues d'écrevisses, assez entrées dans la farce pour ne pas se détacher, la partie rouge en dessus; entourez la darne suivant la manière dont elle doit être servie, et cuissonnez-la comme celle à la Saint-Cloud; après l'avoir égouttée, enlevez-en la peau; dressez; entourez-la d'un cordon des petites quenelles de merlans; mettez entre ces quenelles et la darne un ragoût de truffes et de champignons, et saucez d'une sauce esturgeon au madère. (Voir la troisième partie.)

DARNE D'ESTURGEON A LA GÉNEVOISE.

Habillez et préparez une darne d'esturgeon comme celle à la Saint-Cloud, mais sans la clouter ; remplacez le vin blanc pour mouiller la mirepoix par de bon vin de Bordeaux rouge ; marquez la darne suivant la règle ; donnez une heure de cuisson ; égouttez pour enlever la peau ; passez deux verres de la mirepoix, faites-la réduire à demi-glace pour l'incorporer dans une sauce génevoise avec laquelle vous saucerez.

DARNE D'ESTURGEON A LA PROVENÇALE.

Habillez une darne d'esturgeon suivant la règle, piquez-la de filets d'anchois dessalés; entourez-la de lard pour la faire cuire plus tard dans la cuisson suivante : épluchez et émincez douze gros oignons blancs, et faites les blanchir et ensuite bien égoutter; faites chauffer une demi-livre d'huile d'olive fine, jetez-y les oignons avec une gousse d'ail émincée; aussitôt que les oignons se coloreront d'un beau jaune d'or, mouillez d'une demi-bouteille de vin de Sauterne; posez dans la casserole la darne d'esturgeon; un bouquet garni, un peu de sel, quelques grains de mignonnette, une idée de poivre de Cayenne, et une cuillerée à café de piment doux et rouge; placez la darne avec feu dessus et dessous; ayez soin d'arroser tous les quarts d'heure et, comme d'après le mouillement la darne ne doit baigner qu'à moitié, vous la retournerez au bout d'une demi-heure; lorsque vous serez assuré de son entière cuisson, égouttez-la; dégraissez entièrement le fond, réduisez-le, et lorsque par la réduction des oignons il sera arrivé à l'état de purée passez à l'étamine avec pression de cuiller de bois; tenez chaud au bain-marie au moment de servir : la peau de l'esturgeon étant enlevée, ajoutez à la purée d'oignons quatre cuillerées à ragoût de bonne espagnole, un beurre d'anchois, un jus de citron, une cuillerée à bouche d'huile d'olive, et saucez.

DARNE D'ESTURGEON SAUCE AUX HUITRES.

Préparez une darne d'esturgeon suivant la règle; cuissonnez-la dans une mirepoix comme celle à la Saint-Cloud. Lorsque la cuisson sera à son point, prenez quelques cuillerées du mouillement pour les faire réduire et les ajouter à une bonne allemande grasse ou maigre. Vous aurez fait blanchir six douzaines d'huîtres et ensuite, retiré toute la partie coriace; jetez ces huîtres dans quelques cuillerées d'allemande, finissez avec gros comme une noix d'excellent beurre et un demi-jus de citron; entourez avec les huîtres la darne d'esturgeon, que vous aurez dressée après en avoir enlevé la peau; masquez-la de sauce allemande et envoyez le reste dans une saucière.

FILETS D'ESTURGEON A LA TOURVILLE.

Faites couper une darne d'esturgeon de la longueur de six pouces, dans la partie du poisson qui se trouve entre la tête et la queue; il faut autant que possible se la procurer un ou deux jours d'avance, l'esturgeon pour filets ayant besoin d'être attendri et mortifié; aussitôt que vous l'aurez habillé, enlevez les chairs des deux côtés de l'arête et la peau adhérente aux chairs; placez-les sur un plat de terre avec oignons émincés, persil, thym, laurier, sel, poivre et huile d'olive : laissez-les ainsi macérer pendant vingt-quatre heures dans cet assaisonnement. Lorsque vous voudrez vous en servir, égouttez-les sur un linge pour qu'il ne reste rien de l'assaisonnement; coupez et parez dans ces chairs douze ou quatorze morceaux en leur donnant la forme de filets de poulets, mais un peu plus grands et plus épais : marquez-les dans un plat à sauter avec beurre fondu dessus et dessous. Avec les débris de la darne que vous aurez conservée, faites un fumet mouillé d'un verre de vin blanc; parures de truffes et de champignons, et bouquet garni. Lorsque ces débris seront cuits, passez-en le fond et réduisez-le avec deux cuillerées à pot de suprême, gras ou maigre, suivant la destination de l'entrée. Vous aurez préparé et fait blanchir six

laitances de carpes, coupées en deux, et une demi-livre de truffes tournées en olives, cuites dans une mirepoix et tombées à glace; au moment de servir, sautez les filets d'esturgeon comme ceux de poulets; ôtez-en le beurre, finissez avec quelques cuillerées du suprême; dressez, mettez au milieu le ragoût de truffes et de laitances, et saucez du reste de la sauce.

FILETS D'ESTURGEON A LA MARÉCHALE.

Après avoir préparé une darne d'esturgeon comme la précédente pour en obtenir douze à quatorze filets, mettez dans un plat à sauter persil, truffes et champignons hachés avec un quart de beurre fin; assaisonnez de sel, poivre, muscade en petite quantité, puis placez dans cet appareil les filets d'esturgeon; ajoutez un demi-verre de vin de Madère, faites cuire pendant un quart d'heure avec feu dessus et dessous; au bout de ce temps retirez les filets, posez-les sur un plat de terre. Versez dans les fines herbes une cuillerée à pot de velouté, faites réduire; liez de trois jaunes d'œufs passés à l'étamine, versez cette sauce sur les filets; lorsque la sauce sera refroidie panez les filets suivant la règle, c'est-à-dire une fois sur la sauce et une fois à l'œuf : pour servir, vous aurez dans un plat à sauter du beurre clarifié et chaud; mettez-y les filets pour leur donner une belle couleur; égouttez, dressez; vous aurez pour garnir le puits préparé un ragoût avec queues de crevettes et champignons, étoffé de quelques cuillerées d'allemande. Saucez le tour de l'entrée d'une demi-glace.

FILETS D'ESTURGEON AUX FINES HERBES EN PAPILLOTES.

Préparez comme les précédents douze filets d'esturgeon, passez-les également avec fines herbes, et couvrez-les de ces fines herbes avec la sauce réduite comme je viens de l'indiquer; faites roidir dans du beurre douze laitances de harengs; assaisonnez de sel et jus de citron; lorsqu'elles seront refroidies, partagez-les en deux sur leur longueur. Vous aurez préparé et huilé du papier pour papillotes (voyez Côtelettes de veau en papillotes); mettez dessous et dessus la moitié d'une laitance et masquez de la sauce; fermez la papillote; vingt minutes avant de servir, mettez griller sur la cendre rouge en posant sur le gril une feuille de fort papier huilé; soutenez le feu de sorte que la papillote grille sans bouillir des deux côtés; dressez et servez.

J'ai servi cette entrée pour la première fois, chez la princesse Poniatowska, dans un dîner de huit entrées en maigre.

ESCALOPES D'ESTURGEON AUX TRUFFES.

Après avoir levé la chair d'une darne d'esturgeon et l'avoir laissée dans l'assaisonnement comme il est indiqué pour les filets d'esturgeon à la Tourville, coupez-les en escalopes rondes, de la largeur d'une pièce de dix centimes; posez-les à mesure dans un plat à sauter grassement beurré; arrosez de beurre fondu, et coupez dessus une demi-livre de truffes également rondes; couvrez d'un rond de papier; préparez une farce de merlans suivant la règle; beurrez un moule uni à bordure que vous foncerez avec des truffes tournées en boules; emplissez le moule de farce en frappant fortement sur un torchon posé sur la table pour en faire sortir toutes les globules d'air qui pourraient se trouver entre la farce et le moule; faites prendre trois quarts d'heure au bain-marie sans ébullition. Avant le service, vous vous assurerez de l'entière cuisson; si la farce est ferme au toucher, retirez le moule pour le renverser sur le plat; sautez les escalopes d'esturgeon; égouttez-en le beurre; ajoutez quelques cuillerées de sauce allemande, deux maniveaux de champignons émincés, un jus de citron; renversez le bord de la farce, dégagez les truffes de la farce dont elles pourraient être enduites; dressez l'escalope dans le puits en pyramide; masquez d'allemande; glacez les truffes de la bordure, et servez.

ÉMINCÉ D'ESTURGEON AUX FINES HERBES EN CAISSE.

Faites cuire une darne d'esturgeon comme il est décrit pour celle à la Saint-Cloud, mais sans la clouter de truffes ; ne donnez que trois quarts d'heure de cuisson ; égouttez et laissez refroidir ; séparez alors la chair de l'arête ; émincez-la, joignez-y truffes et champignons également émincés ; mettez ces émincés dans une caisse d'entrée huilée, et masquez-la de fines herbes passées au beurre et mouillée d'un demi-verre de vin de Madère, et finissez d'une cuillerée à dégraisser de suprême ; recouvrez la caisse d'un rond de papier beurré ; entourez-la d'une double bande de papier beurré ; mettez au four une demi-heure ; au moment de servir, enlevez le papier ; dégraissez le beurre que l'émincé peut avoir rendu ; saucez d'un suprême, et servez.

CHAPITRE DIX-HUITIÈME.

DU SAUMON.

Sommaire.

Darne de saumon grillée sauce aux câpres; idem à la Saint-Cloud; idem à la génevoise; idem à la vénitienne; idem à la royale. — Filets de saumon sauce aux anchoix; idem à la d'Artois; idem à la Sainte-Ménehould. — Papillotes de filets de saumon à la d'Uxelle.

DARNE DE SAUMON GRILLÉE, SAUCE AUX CAPRES.

Faites couper une darne de saumon de quatre pouces de hauteur, suivant le nombre de personnes que vous aurez à servir; écaillez-la; enlevez le sang qui se trouve attaché aux arêtes; lavez-la à plusieurs eaux; égouttez-la; épongez-la dans un linge blanc; posez-la sur un plat de terre; saupoudrez-la de sel blanc; mettez dessus quelques rouelles d'oignons blancs, persil en branches, et arrosez d'huile d'olive; retournez souvent la darne dans cet assaisonnement; trois quarts d'heure ou une heure avant de servir (suivant la grosseur de la darne) posez sur un gril huilé et sur une paillasse de cendre rouge que vous soutiendrez toujours de la même chaleur, elle doit

prendre une belle couleur jaune-coloré sans noircir; lorsque vous serez assuré que la partie qui se trouve du côté du feu est cuite, retournez-la pour achever la cuisson de l'autre côté; ensuite dressez-la sur le plat; glacez-la légèrement et envoyez avec une saucière de sauce aux câpres (voir la IVe partie).

DARNE DE SAUMON A LA SAINT-CLOUD.

Habillez une darne de saumon comme la précédente; puis formez sur un des côtés un double rang de truffes coupées en clous; coupez une forte carotte de la hauteur de la darne; entourez-la d'une barde de lard et posez-la dans l'ouverture que laisse la partie du ventre; entourez aussi la darne de lard et d'un double cercle de ficelle en haut et en bas; mettez également du lard dessus et dessous; posez-la sur une feuille qui puisse entrer dans une casserole qui contiendra juste la darne de saumon; passez une marinade au beurre composée ainsi : oignons émincés, carottes, persil en branches, thym, laurier, ail, basilic, sel, un peu de mignonnette; lorsque ces ingrédients seront parfaitement revenus dans le beurre, mouillez de deux bouteilles de bon vin blanc; couvrez d'un papier; faites partir; écumez et mettez au four ou sur la paillasse avec feu dessus et dessous : que cette cuisson ne fasse que mijoter pendant trois quarts d'heure, en arrosant souvent la darne; au bout de ce temps égouttez et déficelez la darne; dressez-la en la glissant sur le plat à l'aide d'un couvercle mis dessous; après l'avoir égouttée de manière à ce qu'elle ne rende plus de mouillement, enlevez la carotte; mettez au milieu du puits un ragoût de queues de crevettes et de champignons, autour une escalope de truffes, et saucez d'une financière.

DARNE DE SAUMON A LA GÉNEVOISE.

Habillez une darne de saumon comme la précédente; piquez-la de part en part de moitiés d'anchois parfaitement dessalés et parés; cloutez-la de cornichons; entourez-la comme la précédente; après avoir mis de même une carotte dans l'ouverture du ventre, mouillez d'une marinade préparée comme la précitée; faites cuire; après l'avoir bien égouttée et l'avoir dressée comme la précédente, mettez dans le puits un ragoût de champignons et de cornichons tournés en olive; placez autour alternativement un cornichon et un champignon, et saucez de la génevoise dans laquelle vous incorporerez un beurre d'anchois.

DARNE DE SAUMON A LA VÉNITIENNE.

Préparez une darne de saumon comme la première; passez ensuite au beurre, carottes, oignons émincés, persil en branches, thym, laurier, sel et poivre; mouillez d'un demi-verre de vin blanc; faites réduire jusqu'à ce que les légumes soient à sec; laissez refroidir pour en entourer la darne que vous emballerez de deux feuilles de papier huilé; mettez au four sur un plafond, l'espace de trois quarts d'heure; ensuite dressez après l'avoir déballée et avoir enlevé la peau; mettez dans le puits un ragoût d'huîtres; à l'entour une douzaine de laitances de carpes panées et frites, et saucez d'une sauce vénitienne. Vous ferez attention que les laitances ne soient pas saucées.

DARNE DE SAUMON A LA ROYALE.

Habillez une darne de saumon comme les précédentes; enlevez-en l'arête et la peau; préparez une farce de merlans au beurre d'écrevisses; vous aurez levé les filets de six petites soles, parez-les et contisez-les de truffes; masquez chaque filet d'une ligne de farce du côté opposé; garnissez la chair de la darne dans l'intérieur de deux lignes de farce, et posez une carotte pour la maintenir; puis posez obliquement autour de la darne et du côté de la farce les filets de soles; entourez-la de légères bardes de lard et d'une bande de papier beurrée et ficelée; posez-la dans un plat à sauter avec un pouce de mouillement; puis mettez au four, recouverte de ronds de papier : ayez soin d'arroser souvent en veillant à ce que le mouillement ne réduise pas; dans ce cas il faudrait en remettre pour entretenir la même hauteur; trois quarts d'heure ou une heure de cuisson; égouttez; déballez pour dresser; vous aurez poché une quinzaine de petites quenelles que vous aurez moulées en ovales de trois lignes d'épaisseur et d'un pouce et demi de longueur, pas très-larges pour qu'elles puissent tenir entre la darne et le bord du plat; posez entre chacune un rond de truffes; vous aurez préparé pour ragoût les queues de trente

écrevisses qui auront servi pour le beurre; ajoutez-y quatre à cinq truffes émincées pour en garnir le puits; vous aurez pour sauce une poivrade blanche finie du beurre d'écrevisses; masquez le ragoût seulement; glacez les truffes des filets de soles, et en servant envoyez de la sauce dans une saucière.

FILETS DE SAUMON, SAUCE AUX ANCHOIS.

Habillez une darne de saumon suivant la règle; enlevez-en les chairs en les séparant de chaque côté de l'arête, puis ôtez la peau; ensuite coupez dans cette chair quatorze filets, en suivant le fil de cette même chair, c'est-à-dire perpendiculairement et non transversalement; de cette manière les filets auront beaucoup plus de soutien et de consistance; parez-les en leur donnant la forme d'un filet de sole; placez-les à mesure dans un plat à sauter très-beurré; lorsqu'ils y seront tous, couvrez-les de beurre fin clarifié; au moment de servir, sautez-les sur un fourneau vif; avant de les retourner, passez sous chacun la lame du couteau afin de ne pas les casser; égouttez et dressez; vous aurez préparé une vingtaine de petites quenelles d'éperlans au beurre d'anchois avec autant de petits champignons pour garnir le puits de l'entrée; puis saucez d'une allemande finie avec un beurre d'anchois et un jus de citron.

FILETS DE SAUMON A LA D'ARTOIS.

Préparez quatorze filets de saumon comme les précités, mais tenez-les un peu moins épais, avec les parures et trois merlans; préparez une farce à quenelles que vous ne tiendrez pas trop délicate; masquez les deux côtés des filets d'une ligne de farce; puis passez dessus un pinceau imbibé de blancs d'œufs fouettés; couvrez chaque filet de truffes crues et hachées très-fin et posez à mesure sur un plafond; vous aurez dans un plat à sauter du beurre fin clarifié et chaud; posez dedans les filets de saumon en ayant soin avant d'appuyer encore la lame du couteau sur les deux côtés pour que les truffes ne se détachent pas; retournez en employant le procédé indiqué pour la précédente entrée; garnissez le puits d'un ragoût d'huîtres et de champignons, et saucez d'une sauce périgueux.

FILETS DE SAUMON A LA SAINTE-MENEHOULD.

Après avoir paré quatorze filets comme les précédents, masquez-les d'une allemande réduite et dans laquelle vous aurez incorporé deux cuillerées à dégraisser de purée de champignons; ajoutez-y un peu de muscade râpée et un demi-jus de citron, lorsque la sauce sera parfaitement refroidie; panez une fois sur la sauce, puis une seconde fois avec une anglaise. Je rappellerai que l'anglaise se compose de jaunes d'œufs frais, d'un peu de sel et du beurre fondu seulement; sans être chaud, cet appareil doit avoir la consistance d'une mayonnaise. Recouvrez chaque filet de cette anglaise pour les paner une seconde fois; placez à mesure sur un plafond beurré; vingt minutes avant de servir arrosez chaque filet de beurre clarifié et chaud; placez le plafond sur une chevrette avec du feu dessous; puis posez dessus le four de campagne que vous aurez tenu d'une chaleur modérée; qu'en cuisant les filets prennent une belle couleur; dressez ensuite; garnissez le puits de laitances sautées et finies de sauce allemande; saucez le tour des filets d'une demi-glace.

PAPILLOTES DE FILETS DE SAUMON A LA D'UXELLE.

Préparez quatorze filets de saumon en leur donnant la forme de filets de poulets; placez-les à mesure sur un plat de terre, et couvrez-les d'une sauce d'Uxelle très-réduite et dans laquelle vous aurez incorporé pendant sa réduction un demi-verre de vin de Madère; lorsqu'ils seront refroidis, opérez pour les papillotes comme il est indiqué pour celles d'esturgeon, mais sans mettre de laitances; faites griller à feu doux, en garantissant les papillotes du contact du gril par une feuille de papier huilé, et servez.

FIN DU TOME QUATRIÈME.

TABLE

DES MATIÈRES CONTENUES DANS LE QUATRIÈME VOLUME

DE

L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIX[e] SIÈCLE.

CHAPITRE PREMIER.

ENTRÉES DE BOUCHERIE.

ENTRÉES D'ISSUES.

DES PALAIS DE BŒUF.

DES ENTRÉS DE RIS DE VEAU.

ENTRÉES DE VOLAILLE.

DU PIGEON.

DINDONS ET DINDONNEAUX

CANARDS ET CANETONS.

CHAPITRE DEUXIÈME. — GIBIER.

CHAPITRE TROISIÈME.

CHAPITRE QUATRIÈME.

CHAPITRE CINQUIÈME.

CHAPITRE SIXIÈME.

CHAPITRE SEPTIÈME.

CHAPITRE HUITIÈME.

CHAPITRE NEUVIÈME.

CHAPITRE DIXIÈME.

CHAPITRE ONZIÈME.

CHAPITRE DOUZIÈME.

DES ENTRÉES DE POISSON EN GRAS ET EN MAIGRE.

CHAPITRE TREIZIÈME.

CHAPITRE QUATORZIÈME.

CHAPITRE QUINZIÈME.

CHAPITRE SEIZIÈME.

CHAPITRE DIX-SEPTIÈME.

CHAPITRE DIX-HUITIÈME.

FIN DE LA TABLE DU QUATRIÈME VOLUME.

ERRATA.

Page 4, 7e ligne, *au lieu de :* dressez et servez, *lisez :* glacez et servez.

Page 6, 23e ligne, *au lieu de :* garnissez vos bandelettes, *lisez :* garnissez-en vos bandelettes.

Page 8, 15e ligne (faute de ponctuation), *au lieu de :* pour qu'en cuisant ils tombent à glace aussitôt ; mouillez, etc., *lisez :* pour qu'en cuisant ils tombent à glace, aussitôt mouillez, etc.

Page 12, 4e ligne, *au lieu de :* passez-y la noix de veau, *lisez :* placez-y la noix de veau. — Même page, 20e ligne, *au lieu de :* prenez votre noix de veau, *lisez :* parez votre noix de veau.

Page 18, 6e ligne, *au lieu de :* bien dessossé, *lisez :* dessalé.

Page 19, 22e ligne : préparez des côtelettes de veau comme les précédentes, *ajoutez :* sans les piquer.

Page 20, 1re ligne, *au lieu de :* panez-les sur, *lisez :* panez-les avec.

Page 22, 3e ligne, *au lieu de :* dressez en dé, *lisez :* dressez-en dix. — Même page, 4e et 5e lignes, *au lieu de :* couronnez l'entrée par le dernier, *lisez :* par la dernière.

Page 24, 12e ligne, *au lieu de :* masquez-les, *lisez :* marquez. — Même page, 18e ligne, *au lieu de :* à demi glacé, *lisez :* à demi-glace.

Page 26, 4e ligne, *au lieu de :* liez la sauce avec quatre jaunes d'œufs passés à l'étamine, *lisez :* liez la sauce avec quatre jaunes d'œufs ; passez-à l'étamine.

Page 28, 10e ligne (titre), *au lieu de :* à la Vaubalière, *lisez :* à la Vaupalière.

Page 29, 17e et 18e lignes, *au lieu de :* et trempez-les l'une après l'autre dans l'eau, *lisez :* en les trempant tour à tour dans l'eau.

Page 32, 19e ligne, *au lieu de :* ne faites réduire qu'un quart d'heure du fond, *lisez :* qu'un quart du fond.

Page 33, 10e ligne, *au lieu de :* parez-les, *lisez :* panez.

Page 34, 25e ligne : masquez-les d'un côté de fines herbes hachées, *ajoutez :* et passées au beurre.

Page 41, 25e ligne, *au lieu de :* on peut pour ces deux entrées, *lisez :* on peut pour cette entrée.

Page 46, 12e ligne, *au lieu de :* faites faire les poitrines, *lisez :* faites frire les poitrines. — Même page, 19e ligne, *lisez :* prenez trois belles poitrines d'agneau bien couvertes de graisse.

Page 55, 9e ligne, *au lieu de :* et une livre de truffes, *lisez :* et une demi-livre de truffes.

Page 56, 16e et 17e lignes, *au lieu de :* plein une cuiller à bouche mêlée à une de vinaigre, *lisez :* plein une cuiller à bouche incorporée avec ce vinaigre, etc.

Page 57, 17e ligne, *au lieu de :* vingt carottes, *lisez .* vingt petites carottes.

Page 63, 23e ligne, *au lieu de :* passez à petit lard, *lisez :* passez ce petit lard. — Même page, 24e ligne, *au lieu de :* quatre cuillerées de bouche, *lisez :* à bouche.

Page 73, 21e ligne, *au lieu de :* et liée, *lisez :* et liez.

Page 74, 4e ligne, *au lieu de :* parez, *lisez :* panez. — Même page, 22e ligne, *au lieu de :* faites cuire, *lisez :* faites frire.

Page 81, 16e ligne, *au lieu de :* préparé; placez, *lisez :* préparé et placé.

Page 83, 15e ligne, *au lieu de :* marquez, *lisez :* masquez.

Page 85, 7e ligne, *au lieu de :* mouillez *lisez :* mouillée.

Page 94, 10e ligne, *au lieu de :* poularde à la chicorée, *lisez :* poularde à la Chivry.

Page 96, 5e ligne : saucez la poularde, *ajoutez :* de ce ragoût.

Page 112, 2e ligne, *au lieu de :* envoyez la sauce, *lisez :* envoyez de la sauce.
— Même page, 13e ligne : que vous tiendrez à moitié rouge, *ajoutez :* ou vous jetterez, etc.

Page 119, 17e ligne, *au lieu de :* champignons, truffes hachées, *lisez :* hachés.

Page 121, 22e ligne, *au lieu de :* démontez, *lisez :* démoulez.

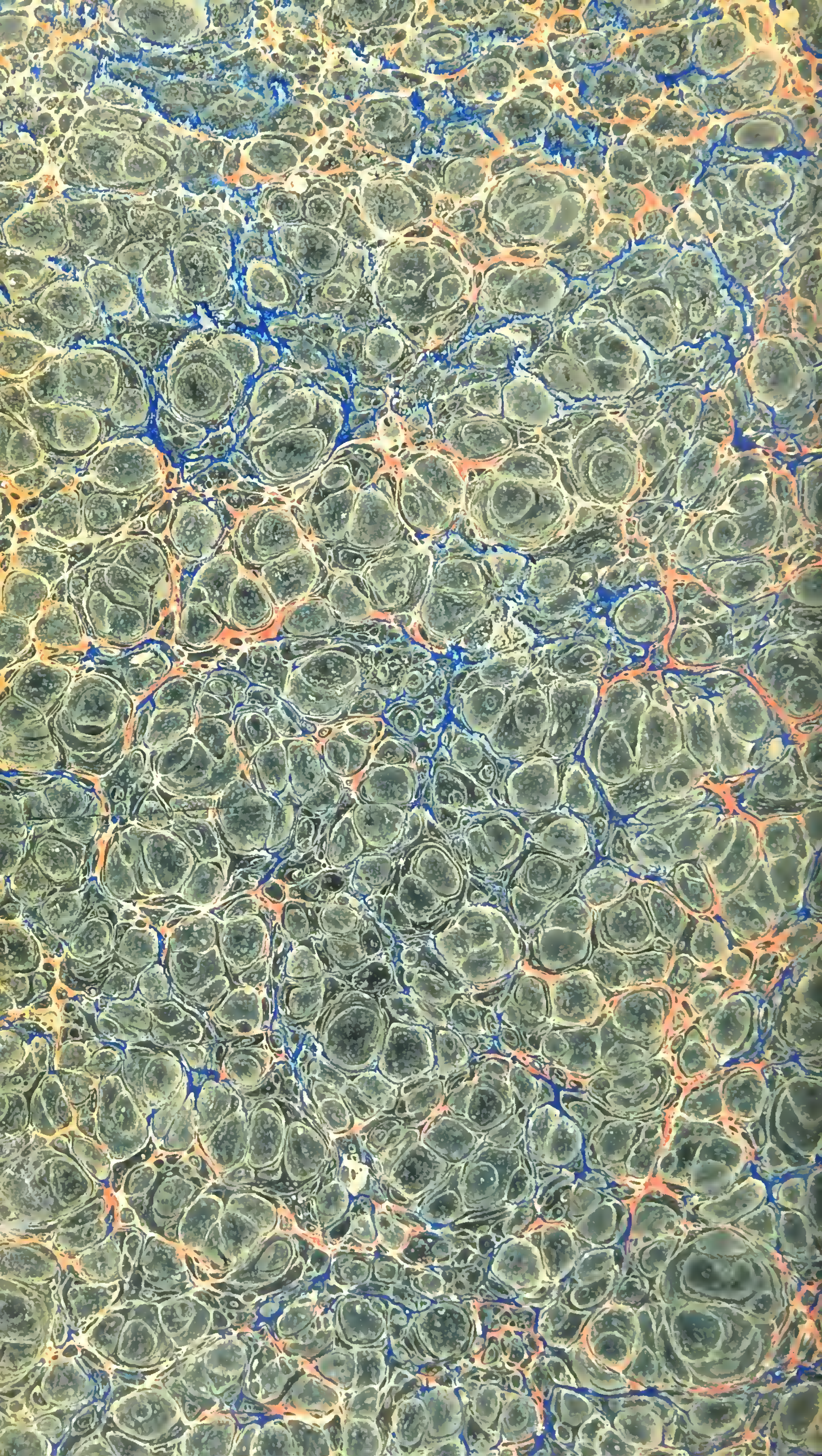
Page 127, 15e ligne (titre), *au lieu de :* petites cuisses, *lisez :* petites caisses.

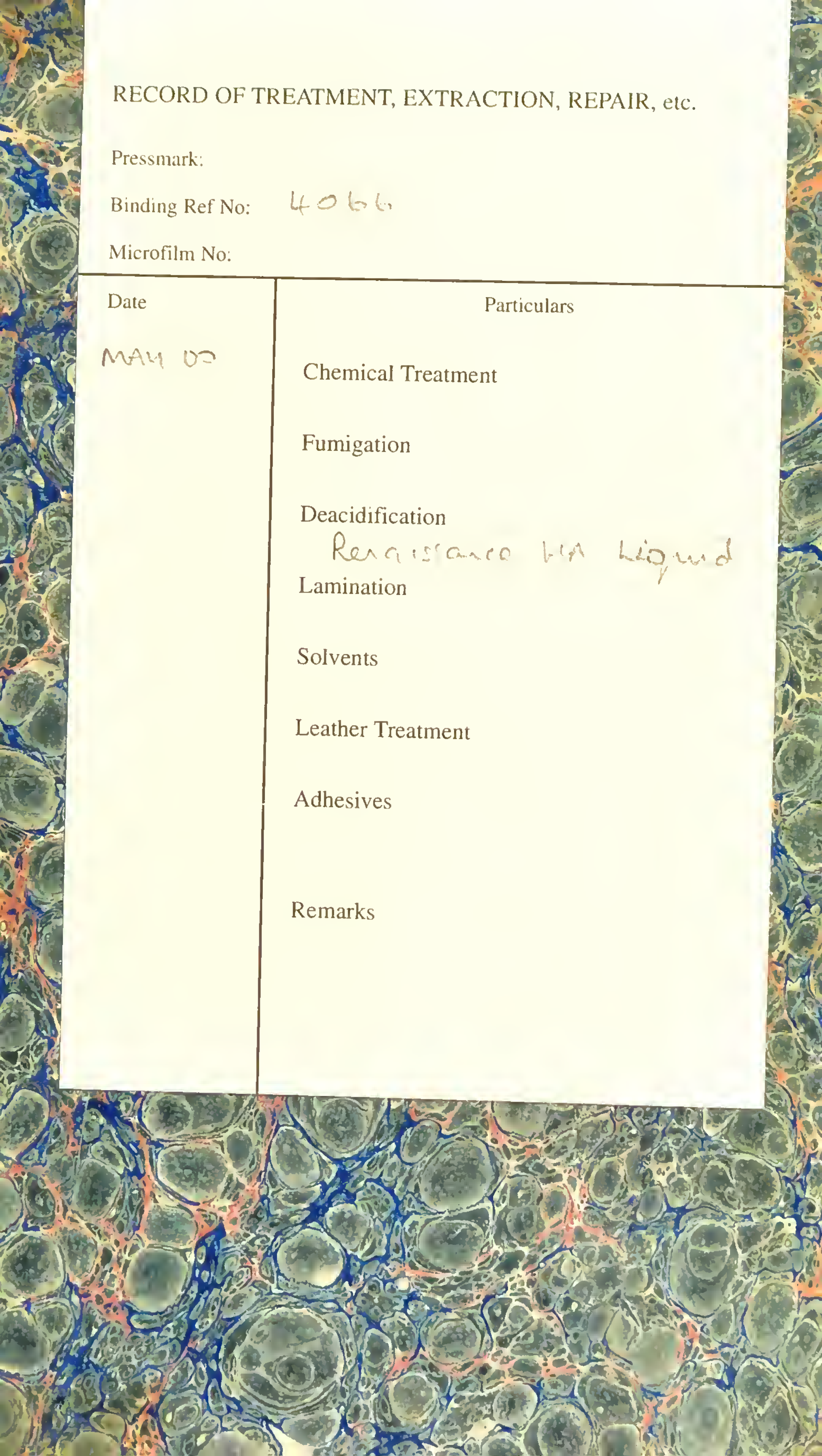
Page 130, 24e ligne, *au lieu de :* pâte à farcir, *lisez :* pâte à foncer.

Page 132, 3e ligne, *au lieu de :* de la sauce, *lisez :* de la farce.

2w

[illegible]





RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4066

Microfilm No:

Date	Particulars
MAY 07	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification
	Renaissance WA Liquid
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives
	Remarks

